PRAKTYCZNA PANI

Nr. 38

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok II

19 WRZESIEŃ 36

Studio Dorvyne — Paris.



NUMER TEN ZAWIERA 24 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWEMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

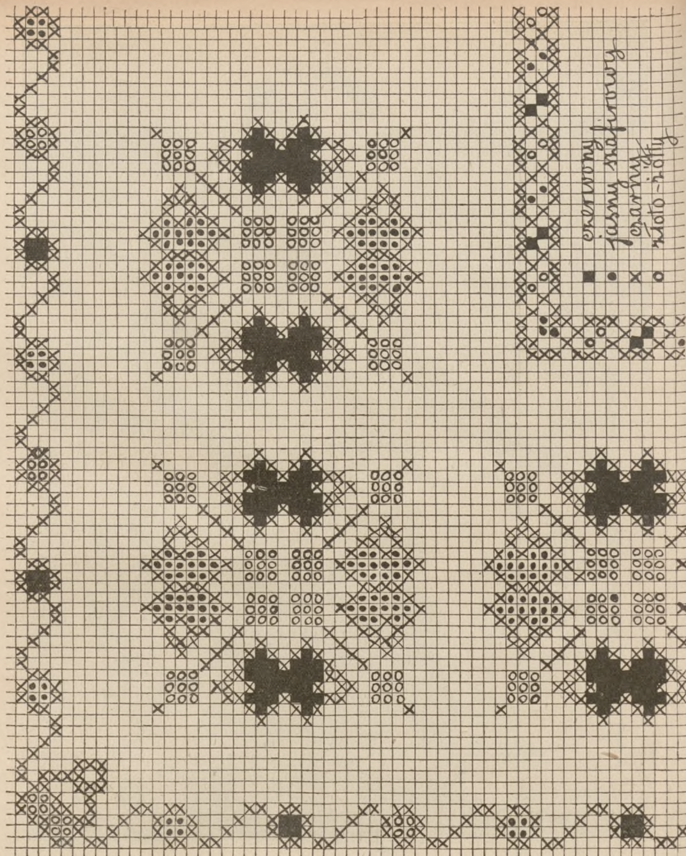
Studio Dorvyne — Paris.

DROBNA FANTAZYJNA BIŻUTERIA Z METALU, BURSZTYNU, PERŁOWEJ MASY I SKÓRY



Studio Dorvyne — Paris.

Kostium ręczną robotą. Oryginał wykonany półsłupkami szydełkowemi z wełny włoskiej grubej, w kilku odcieniach brązowego koloru. Można go wykonać każdym ścisłym ściegiem szydełkiem czy na drutach. Bardzo ładnie i oryginalnie wyjdzie według wykroju z nr. 36.



Serwetka krzyżykowa (oryginalny wzór rumuński). Serwetka wykonana na specjalnym rzadkim materjale przypominającym gazę opatrunkową. Ponieważ takiego materjału u nas nie ma, można ją ślicznie wykonać na rzadkiem sukniowem płótnie posługując się niem jak kanwą. Oryginał miał tylko po trzy gwiazdy na rogach, o ile serweta ma być duża, można ich dać po 5 – 7 a nawet gęsto dookoła.

DRAMAT w SŁOŃCU

Całe młode towarzystwo Zalesia zebrane pod wielkim kasztanem, debatowało — co robić z resztą dnia.

Bo właśnie skończono obiad. Starsi gawędzili jeszcze przy stole, młodzież pobiegła do ogrodu, byle tylko ani chwili nie tracić z cudownej swobody wakacyjnej, z beztroskiego i upalnego lata.

— Poczekać, aż będzie mniejszy upał i pójść na spacer do lasu — rzekła Hala, bóstwo młodzieży męskiej, wysmukła, złotowłosa istotka, o podłużnych, ciemnych oczach.

— Na nic nie czekać, jechać konno w pole do żniwiarek — upiera się Zbyszek.

— Głośne czytanie, fotografje, spacer...— krzyżowały się zdania, bo młodzieży w Zalesiu było dużo.

I wówczas to gruba Irka popatrzyła wyzywająco na wysmukłą Halę.

— Zdaje się, że pani chciała grać w tenisa?... to może teraz ze mną!

Brzmiało to niemal, jak beznogiego Józwy Butryma: — chcesz waść tańca, to może ze mną?

Hala była niezdecydowana. Tytuł mistrzyni Zalesia w tenisie, jaki piastowała od tygodnia, był zbyt ponętny, aby ryzykować utracenie go. A doprawdy, na ten upał... Cóż za szatańskie pomysły ma ten grubas! i właściwie, za co ona mnie tak nie lubi?

O tem, dlaczego gruba Irka nie lubiła Hali, mógłby najlepiej powiedzieć Zbyszek.

Bo tak to jakoś się złożyło, że przed przyjazdem Hali, dorosły Zbyszek, student III roku prawa, asystował 14-letniej Irce. Śmieszne to jakieś było, nieopierzone, pękate, ale miłe, dzielne, wysportowane. Jeździła konno niełedwie lepiej od Zbyszka, wiosłowała godzinami bez zmęczenia, i... świetnie grała w tenisa. Wierzyć własnym oczom się nie chciało, że to Irka na korcie. Dwoiła się i troiła. Brała piłki z lewej strony jak Jędrzejowska. Fruwała z jednego końca placu w drugi, a uderzenie miała tak mocne i tak męskie, że młodzieńcy kapitulowali po godzinie gry, zostawiając na placu sapiącą, ale szczęśliwą Irkę.

Zbyszek lubił tę małą. Bawiły go jej impetyczne, nieopanowane ruchy, podlotkowata nieśmiałość, przełamywana robionym tupetem.

A później przyjechała Hala. Oczarowała odrazu komplet młodzieży męskiej, rozsiała czar warszawskich sukienek, paryskich perfum, wiecznej ondulacji.

Zbyszek uczył ją jeździć konno!

Zbyszek grał z nią w tenisa godzinami!

Zbyszek przegrał do niej umyślnie, w ostatnim secie wielkiego turnieju tenisowego!

Zbyszek „wsiąkł", czyli „zabujał się". Taka była zgodna opinja stronnictwa Irki, chudej Marty, co nie przeszła do trzeciej klasy, krzykliwej Hani i ogrodniczka Stefana.

A teraz wzgardzona Irka, mocna i zamaszysta, mówi: — może pani ze mną?

Odmówić nie wypada. Zmienia Hala pantofelki, szuka długo rakiety. Irka czeka, nieustępliwa, groźna.

Cała paczka młodzieży zasiada naokoło kortu w charakterze sędziów. Ogrodniczek Stefan przestał gracować kasztanową aleję. Zbyszek widzi, że tu coś poważniejszego się dzieje, niż zwykły singel tenisowy.

Padają pierwsze uderzenia. Sucho uderza piłka w asfalt kortu. Sędziowie liczą. Żar leje się z nieba, skleja złote loki Hali i kroplami, ba! strugami potu, znaczy okrągłą buzię Irki.

Hala myśli: — nie dam się tej smarkatej. Przecież nawet ze Zbyszkiem wygrałam.

Irka myśli: — Muszę wygrać. On musi zobaczyć, że ja wygram. On musi zobaczyć, że ona przegra. On musi zrozumieć, że ona jest warszawska oferma.

Padają piłki na asfalt kortu. Liczą głośno sędziowie. 1 : 1, 2 : 1, 2 : 2....

Lekka, smukła Hala, nie biega, lecz płynie. Od skoków i dzikich okrzyków Irki ugina się asfalt.

Ciągnie się gra bez końca, a żar coraz większy.

— Już nie mogę — myśli Hala, — czyż ta smarkata nigdy się nie zmęczy?...

I nagle krzyk — i Hali i widzów. Smukła blondyneczka pada na asfalt, pada z impetem, poprostu „nakrywa się nogami". Kolano zbite, twarz powalana kurzem, oczy pełne łez bólu i gniewu.

— Gramy dalej — odsuwa zaniepokojonego Zbyszka.

A Zbysio ma głupią minę. Nikt tego nie widzi, ale on dobrze wie, że te dwie dziewczyny walczą o niego. Wykwintna Hala i śmieszny, gruby podlotek. I rzecz dziwna, Zbyszek czuje, że jakoś bardzo lubi tę Irkę i bardzo mu jej żal. Postanawia w duchu zabierać ją czasem na spacer, choćby Hala miała się o to dąsać.

Ale gra już dobiega końca. Hala słabnie. Dokucza jej kolano. Niezmordowana Irka zbiera z powietrza piłki i wysyła w coraz to inne końce placu.

4 : 2, 5 : 2, 6 : 2. — Koniec. Zwycięstwo!

Hala z krzywym uśmiechem gratuluje Irce. Grasz rzeczywiście świetnie!

Irka rozpromieniona stara się być wspaniałomyślna... — Och, żeby nie ten wypadek, niewiadomo jakby się skończyło.

Towarzystwo syte emocji, rozbiega się po wszystkich kątach domu i ogrodu.

Słońce już nie jest takie palące. Irka siedzi sama w ocienionej winem altanie. Boże wielki! przecież chyba teraz Zbyszek przestanie robić cielęce oczy do tej wykrygowanej Hali. Przecież widział, jak ona fuszeruje. Przecież widział, jak przejechała się nosem po asfalcie. Jest zupełnie i nazawsze skompromitowana.

Zbyszek napewno przyjdzie pogratulować Irce zwycięstwa. Powie do niej: — moja mała dziewczynko, — tak jak dawniej. Pojadą razem konno i będą się ścigać na drodze koło wiatraka.

Irka jest tak szczęśliwa, że postanawia pozwolić się prześcignąć Zbyszkowi. Wypuści go odrazu trochę naprzód. Przecież ina czej nigdyby jego Bohun nie wziął trochę kapryśnej „ale ścigłej jak chart Toski.

Słychać kroki! Pewno Zbyszek! Tak — idzie Zbyszek, widać go dokładnie przez kraty altanki. Idzie nie sam, koło niego kroczy kulejąca trochę Hala. Zbyszek mówi jakimś śmiesznym, trochę dziecinnym głosem:

— No i poco ten tenis, na taki upał! Bardzo się dziecko zmęczyło? (Jakie znów dziecko — przelatuje przez głowę Irki).

— Pewno, że się zmęczyłam i wogóle jestem wściekła. Ta głupia Irka kocha się w panu i dlatego mści się na mnie. A pan—to też! Zamiast nagadać smarkatej, traktuje ją jak królewnę. Wszyscy ją rozpuścili! A jutro będą goście, a ja będę miała spuchnięty nos!

— Nie będzie spuchniętego noska i będzie Halusia najśliczniejsza ze wszystkich. I jaka znów królewna! Głupia gąska, gramatyki pewno nie umie, dwóje w szkole jej sypią. Tak sapała na tym tenisie, myślałem, że pękanie.

(Skąd on wie, że dwóje — szaleją myśli Irki. Z tą gramatyką -- prawda, ale teraz

nowa pisownia, będzie można mówić, że się pomyliło).

Mówi dalej Halusia rozpieszczonym głosikiem:

— Panie Zbyszku, pojedziemy jutro na spacer konno, dobrze?

— Dobrze, panno Halusiu, dobrze, moja śliczna, mała dziewczynko!

(Jaka „mała dziewczynka"? — przecież ona ma metr sześćdziesiąt. Och — idiota, idjota!).

Kroki oddaliły się, ścichły w kasztanowej alei.

Tej nocy Irka długo płakała. Ryczała — jak potem opowiadały współtowarzyski pokoju — Marta i Hania.

Rano wstała trochę bledsza niż zwykle. Na śniadanie wypiła tylko jedną szklankę mleka i zjadła tylko trzy bułki.

Potem — pojechała w pole bryczką z rządcą, który miał 50 lat i sztuczne zęby.

Potem zjadła obiad, furę naleśników z konfiturami.

Potem objeżdżała z pastuchem dwulatka, karego z białą gwiazdką i pogardliwie patrzała, jak Zbyszek z należytemi ostrożnościami windował pannę Halusię na starego, emerytowanego siwka.

Przed kolacją zjadła bardzo dużo zielonych „świetnych" papierówek, i razem z ogrodniczkiem Stefanem woziła beczką wodę do podlewania kwiatów.

Kładąc się spać — poprzysięgła wieczną pogardę mężczyznom.

W pamiętniku zostało tego wieczora napisane — (odkryły to Marta i Hania i podały do publicznej wiadomości).

— Nie rozumiem, jak mogłam kochać się w „Z". To wcale nie jest prawdziwy mężczyzna. A wogóle mężczyźni.... (tutaj słowa nieczytelne).

E. K.

KAZIMIERZ PRZERWA-TETMAJER

50-LECIE TWÓRCZOŚCI LITERACKIEJ

Trudno jest w jednym artykule przedstawić dokładnie całą twórczość literacką genjusza pióra — tej miary co Kazimierz Przerwa-Tetmajer. Podam więc jedynie fragmenty z najlepszych poezyj, a z pozostałych tylko tytuły.

Tetmajer urodził się w roku 1865 w Ludzimierzu, w powiecie Nowotarskim. Poco własnemi słowami opisywać piękno miejsca urodzenia poety, kiedy sam to najpiękniej uczynił w książce: Na skalnem Podhalu. W ustępie Stara książka i stara pieśń pisze on co następuje:

„U nas w Ludzimierzu — było ślicznie. Dunajec szedł przez wieś, popod sam dwór. Były ciche pola, kamieńce puste, wieczorem od torfowego ognia chmura dymu nad wsią, wielki dzwon na Anioł Pański; były rozlewiska wodne, odmęty spokojne, nieruchome, przeraźliwie głębokie i głuche; były moczary, koła i obłędy wojenne i torfowiska przepastne, kosodrzewiną porosłe. Był las smerekowy, pusty, milczący, gdzie tylko szumiał wiatr. Były zarośla i zagaje tajemnicze, trwożące, gdzie się księżyc krył i skąd patrzał, jak upiór z wody wylazły, z mętnych topieli Dunajca. Były nakoniec z jednej strony góry, Beskidy, z drugiej Tatry, cały łańcuch, jak stalowy mur".

Tak studja gimnazjalne jak i uniwersyteckie odbył Tetmajer w Krakowie. Pierwsza praca jego ukazała się w druku w roku 1886, czyli akurat 50 lat temu i nosiła tytuł: Ilia. Potem następują już dalsze jak: Allegorja, Ksiądz Piotr, Anioł śmierci, Melancholja, Otchłań, Panna Mery, Na skalnem Podhalu, Mąż-poeta, Sfinks, Zawisza Czarny i wiele innych.

Przytoczę teraz kilka wyjątków z najlepszych, moim zdaniem, poezyj Tetmajera. Czyż nie malowniczo opisuje poeta staw w Morskiem Oku:

Pogodne, ciche, jak duch, co tonąc w marzeniu
Leci w sfery spokojne, burzliwe ominie:
Lśni jezioro zamknięte w granitów kotlinie,
Jak błyszczący dyament w stalowym pierścieniu.

...a czyż nie wielką prawdę życiową opiewa poeta w wierszu pod tytułem:

Czemże jest młodość bez miłości?...

Czemże jest młodość bez miłości?
Jest jako gwiazda bez promieni,
Jako oaza bez strumieni,
Jest jako róży kwiat bez woni,
Jak bezowocny kwiat jabłoni,
Jest jak pszczelny ul bez miodu,
Jak pyszny pałac bez ogrodu.
Czem jest, kto niema kogo kochać?
Jest jak dąb na urwisku góry,
Jak wiotki powój bez podpory,
Jak jaskółka jest bezgniezdna,
Jako wodospad skalny bez dna,
Jak bez stolicy kraj szeroki,
Jako lecący wiatr w obłoki.

Z wiersza pod tytułem: Przechodzą czasem... widać, że poeta miał w życiu jakiś wielki zawód miłosny:

Przechodzą czasem koło mnie kobiety —
Wizye i sny —
Spoglądam na nie płomieniami źrenic
Szepcąc: to ty!...
Lecz one idą dalej, mym złudzeniom
Zadając kłam,
A ja, z zawodem nowym i goryczą,
Znów jestem sam.

Teraz przytoczę kilka wyjątków z wierszy zebranych pod jednym tytułem Qui Amant. (Którzy kochają):

Wśród ciemnych świerków jest kapliczka z drewna,
Mała kapliczka w podgórskiej ustroni.
Tam, jak cudowna z legendy królewna,
Przyszła, uklękła i śliczną twarz w dłoni
Ukryła klęcząc...
Patrzcie na twarz Jej! Czyście Ją widzieli!
Tak piękną duszę Bóg raz tylko stwarza!
Wierzę, że mogą być w niebie anieli
I że Bóg kształt ich na ziemi powtarza
W wybranych duszach...
Królewno moja!...
Gdybym u kolan Twych mógł oprzeć czoło
I na świat patrząc z daleka, z daleka,
Zapomniał o tem, że jest życie w koło
I że w mej piersi jest serce człowieka...
Szczęśliwi, którzy wierzą, że po skonie
Duchami pójdą w Elizejskie błonie
I tam spotkają tych, których kochali.
Gdybym tak wierzył, chciałbym choć z oddali
Patrzeć na Ciebie i pod Twoje stopy
Za pieśnią rzucać pieśń, jak kwiatów snopy,
I takim hymnem owieńczyć Cię, droga,
Ażby z błękitu wyjrzała twarz Boga!
Gdybym tak wierzył... Serce mi się zrywa...
Odwróć odemnie twarz i bądź szczęśliwa!

A któż nie zna cudnego wiersza Anioł Pański:

Na Anioł Pański biją dzwony,
Niech będzie Marya pozdrowiona,
Niech będzie Chrystus pozdrowiony...
Na Anioł Pański biją dzwony,
W niebiosach kędyś głos ich kona...

Jakże pełen ekspresji jest wiersz p. t. Dzwony św. Piotra w Rzymie:

Za każdym grzmotem dzwonów, zda się, że wylata,
Z kopuły huf aniołów w cztery strony świata,
A każdy z wichrem włosów w swej ręce olbrzymą
Miecz płomienny, w źrenicach sto błyskawic trzyma,
I lecą... Ziemia gnie się... Nad miasta i sioły
Zawisają spiżową chmurą te anioły,
I zda się, swoją straszną i ogromną mocą
Słońce strącą gdzieś w przepaść i niebo zdruzgocą!

Gdyby która z Czytelniczek Praktycznej Pani chciała dokładnie zapoznać się z twórczością Tetmajera, podaję spis książek, z których mogłaby zaczerpnąć szczegółowych informacyj.

Ks. Koterbski: Dekadentyzm a religja katolicka w lirykach Kaz. Przerwy-Tetmajera.
Brunner Ludwik: Szkice krytyczne.
Korczak: Asnyk i Tetmajer.
Jellenta Cezary: Rodowód Tetmajera.
Chmielowski Piotr: Najnowsze prądy w poezyi naszej.
Mazanowski Antoni: Młoda Polska i wiele innych.

Oto w bardzo pobieżnym przekroju działalność poetycka jednego z największych genjuszów pióra ostatnich 50 lat.

Mieczysław Dunin Borkowski.

KRONIKA TYGODNIOWA

Jest coś niezmiernie wzruszającego w każdym początku roku szkolnego. Do szkoły przychodzi falą najmłodsze pokolenie. To, które nigdy jeszcze w szkole nie było. Przychodzi, by na długie lata oddać się nauce. Lata będą szły. Jedni wcześniej, inni później ukończą zdobywanie wiedzy. Będą i tacy, co umiłowawszy sobie jej słodkie jarzmo, nie wyprzęgną się z niego — aż po grób.

A my czekamy i myślimy; a może to z tego właśnie nowego narybku wzejdą na chwałę Polsce i światu jakieś talenty, jakieś światła wśród szarej rzeczywistości. Spadkobiercy pióra po Żeromskim, pędzla po Malczewskim Jacku, a harmonji dźwięku po Szopenie? A jeśli już nie geniusze — niechże wyrosną ludzie dobrzy i prawi, dobrze i szczerze służący ojczyźnie. Niechże nie będzie wśród nich karierowiczów i małych, za pieniądzem tylko goniących, śmiesznych ludzi. I wyzyskiwaczy ludzkiego trudu i egoistów bez serca!

Ale to już sprawy dalsze. Narazie w łożysko życia szkolnego wpłynął burzliwy potok nieujętego w karby, buńczucznego, zawsze pełnego fantazji — dzieciństwa. Zaczynają życie. Poznają, co to mała, szkolna społeczność, z której wyrasta dorosłe, zwarte społeczeństwo.

Ale otóż jest i kłopot gotowy z tym młodziutkim, ledwo w życie wchodzącym społeczeństwem. Jest ono mianowicie w dużej części bardzo biedne. A kwestja dożywiania tych dzieci szkolnych przedstawia się dotychczas bardzo zagadkowo.

Niedzielny numer „Gazety Polskiej" podaje następujące dane: Dotychczas w budżecie miasta figuruje na cele dożywiania dzieci szkolnych kwota 90.000 zł. Według zeszłorocznych obliczeń liczba dzieci kwalifikujących się do akcji dożywiania wynosi ponad 40.000, a w tej liczbie około 25.000 dzieci, które muszą być dożywiane zupełnie bezpłatnie.

Przy najtańszej kalkulacji koszt dzienny wyżywienia dziecka wynosi 11 groszy. Łatwo już obliczyć, że jedynie na dzieci, korzystające z bezpłatnego dożywiania, rozejdzie się w ciągu miesiąca prawie cała, w budżecie miasta przewidziana kwota. Oczywiście, poza owemi 90.000 zł. napłyną inne sumy z Funduszu Pracy, Ministerstwa Opieki Społecznej, Ubezpieczalni Społecznej itp. Słusznie jednak podkreśla „Gazeta Polska", że kwestja dożywiania 40.000 dzieci jest sprawą zbyt ważną, aby traktować ją lekko i powierzchownie. Musi być wiadome, na ile pieniędzy można liczyć, jak również — czy starczy ich na cały sezon szkolny.

Myśląc o tem wszystkiem, nie można oprzeć się wrażeniu, że coś tu szwankuje — albo w organizacji akcji dożywiania, albo w naszej, społecznej ofiarności. Świadomość, że dzienne wyżywienie dziecka kosztuje 11 groszy, i że tych groszy jednakże brakuje — to jakaś bardzo smutna i niezrozumiała historja. Znów głodne dzieciaki będą mdlały z głodu w szkolnych ławkach, nad zeszytami i książkami. A trzeba na jedno dziecko tylko 11 groszy dziennie, aby temu zapobiec. Mimowoli przypomina się fragment wiersza Iłłakowiczówny, wzywający wszystkich chrześcijan do niesienia pomocy nędzy:

„nie pomoże rząd, ani sąd,
nie wyręczy cię żaden magistrat".

Coś zdaje się naprawdę szwankuje — nietylko w preliminarzu budżetowym, ale i w naszej własnej, społecznej ofiarności.

Pięknie się złożyło, że początek roku szkolnego zbiegł się w Warszawie z uroczystością kongresu międzysojuszniczego byłych kombatantów, czyli popularnego Fidacu. Przyjechali do Polski ludzie różnych narodowości, związani wspólną nicią dawnych przeżyć wojennych. Ludzie ci ożywieni są zawsze wspólnemi uczuciami. Dawniej była niemi idea obrony narodowej, dziś jest idea pokoju. Tak, byli żołnierze, bohaterscy żołnierze z lat wielkiej wojny, ci z pod Ypres, Verdun — dziś głoszą wszędzie hasła pokoju. Tylko bowiem człowiek, który przeszedł przez piekło wojny, może ocenić należycie jej okrucieństwo, i tylko taki człowiek potrafi odróżnić pojęcia „obrony koniecznej swego kraju" od pojęcia „międzynarodowych interesów kapitalistów".

Przez Warszawę przewinęły się dziesiątki uczestników Wielkiej Wojny. Wielu z nich chodzi z trudem na protezach, prawie na każdym pozostawiła ślad wojenna zawierucha. Każdy z tych ludzi stanąłby w każdej chwili w szeregu dla obrony swego kraju, gdyby zaszła tego potrzeba. Dążeniem ich jednak najserdeczniejszym jest, aby już nigdy więcej nie padła iskra na proch ludzkich namiętności i nie zabłysły znów bagnety na całej kuli ziemskiej. I oto właśnie w ubiegłym tygodniu nastąpiło spotkanie dwóch pokoleń. Jedno — to właśnie z pod Ypres i Verdun i to — zgłębiające od kilku dni zawiłe tajemnice i niespodzianki wzorów geometrycznych i chemicznych, albo zgoła tabliczki mnożenia. Szkoda, że nie doszło do bliższego kontaktu tych dwóch sfer. Szkoda, że nie porozmawiał naprzykład pułkownik Crosfield, honorowy prezes Fidacu i przewodniczący delegacji angielskiej — z polskim uczniem gimnazjalnym na temat wojny i pokoju. Rozmowa taka dałaby zapewne bardzo dużo obydwu stronom. Bo pokolenie Wielkiej Wojny stanowczo za mało posiada bezpośredniego kontaktu z młodzieżą, zarodkiem przyszłego rządu, parlamentu, sądownictwa — wszelkich form władzy państwowej.

Pułkownik Crosfield, człowiek, który posiada najwyższe odznaczenia wojenne angielskie i zagraniczne, człowiek, który stracił nogę w 1916 roku pod Ypres, chętnieby napewno posłuchał, co powie mu o wojnie polski sztubak, który zna ją tylko z powieści i filmu, a który każdej chwili przerodzić się potrafi w orlątko — na wzór tamtych — najdroższych lwowskich chłopaków, broniących swego gniazda.

E. K.

L E G E N D A

Wtedy to było, gdy Święta Rodzina przed siepaczami strasznego Heroda kryć się musiała. Gdy drogą daleką aż do Egiptu uciekała tajnie.

Drżał Święty Józef pełen niepokoju, serce Mu biło z udręki i trwogi. Jakże tu ustrzec przed głodem i chłodem Marję Pannę i Dziecinę Bożą. Jakże tu ulżyć, by dniem nie nużyła podróż na ośle męcząca i długa. Jakże posłanie szykować na ziemi, kiedy wieczory i ranki od rosy białe, jakby je perłami usiano? Jakże ogieniek rozpalić wśród lasu, by strawę warzyć, a wróg go nie dojrzał? I jak ślad zatrzeć po każdym postoju, aby nikt tędy nie trafił za Nimi.

A raz dzień chłodny był, wietrzysko wiało, ogień szeroko rozpełzł się po ziemi; została po nim wypalona plama, co na zielonej czerniała polanie. Więc święty Józef trawą ją przysypał, szyszkami okrył, igliwiem ogarnął, lecz ślad zdaleka widny jak na dłoni, zda się w głos wołał: Tędy przechodzili. Noc już nadeszła gwiaździsta i jasna. Maria Panna pod krzakiem leszczyny spoczęła cicho na miękkim posłaniu, z kosodrzewiny i mchu ułożonym. Dzieciątko tuli troskliwie do serca, przez sen okrywa, pół-czuwa, półdrzemie. A Dziecię Boże przez sen się uśmiecha.

A Święty Józef nie śpi, na las patrzy, wypalenisko sen mu spędza z powiek, w blasku miesiąca widzi czarną smugę. Jął więc gorąco modlić się do Boga, widząc, że już tu sam nic nie poradzi, a przy modlitwie, zmęczony czuwaniem i ciężką drogą, zadrzemał na dobre.

Cicho noc zeszła do białego świtu, ranek Świętego Opiekuna zbudził. Wstał, przetarł oczy.

— Co też to za dziwy!? — Gdzie wczoraj ogień strawił wszelką zieleń, dziś drobne kwiecie ściele się po ziemi. Pośród zieleni strzelają ku górze zimne płomyki, rdzawo-liliowe, mienią się w słońcu różem i fioletem, a leśne pszczoły nektarem zwabione, maleńkie kłoski oblatują pilnie.

Odtąd już droga mijała spokojnie, bo tam, gdzie za dnia płonęło ognisko, nocą kwiat miły dobywał się z ziemi, i zamiast zgliszczy, co plamiły zieleń, cieszyło oczy Świętych — wrzosowisko.

Boguwola.

---

* * *

Cicha komnata, stara sekretera, —
nad nią schylona pani, bardzo siwa
blademi dłońmi zżółkłe karty zbiera
jak rozsypane różańca ogniwa.
Listy od matki, od ukochanego,
potem od dzieci, czyta siwa pani;
czasem łzy jasne po twarzy jej biegną
czasem przeszłości rzuca uśmiech w dani.

*

W cichej komnacie ogień zwolna kona
puste szuflady starej sekretery...
a siwa pani w przeszłość zapatrzona,
której ostatnie, — spłonęły litery.

Janina Prus.

ZA GÓRAMI, ZA LASAMI...

W ostatnich latach zrobiono wiele dla popularyzacji Tatr. Pociągi popularne, tanie pobyty „Orbisu", kolejka linowa, zeszłoroczne „Święto gór" — wszystko to udostępniło szerokim warstwom ludności ten piękny zakątek naszego kraju i spewnością przysporzyło mu nowych entuzjastów.

W celu zdobycia tych entuzjastów nie zapomina się, też o pięknie folkloru, urządzając widowiska, pochody regjonalne, czy wieczornice, jak np. ostatnio w czasie Zielonych Świąt na Kasprowym. Tego rodzaju imprezy mają na celu nietylko urozmaicić pobyt przybyszom, lecz również zachęcić ich do bliższego zetknięcia się z ludem podhalańskim i do przypatrzenia się jego życiu.

Kto jednak chce choć trochę to życie poznać, musi iść „w teren" i przynajmniej kilka tygodni mieszkać wśród górali — nie w Zakopanem, a na wsi — w jakim Zębie, Murze, czy Dunajcu, gdzie jeszcze naprzekór wdzierającej się „cywilizacji" trwa dawny obyczaj góralski.

Zachował się on przedewszystkiem w życiu rodzinnem, w którem panują stosunki wprost patrjarchalne, z silną władzą ojcowską, co dorosłych nawet synów i córki mocno w karbach trzyma. Ojciec czuwa nad ich dobremi obyczajami, chodzeniem do kościoła, wyznacza pracę, nie pozwalając nikomu próżnować, lub zadużo po zabawach i weselach chodzić.

Nawet kwestja stroju nie jest rodzicom obojętna. Opowiadano mi np., że pewien 20-kilkoletni góral zaczął ubierać się „po cepersku". Krótko jednak to trwało, bo ojciec (bardzo zresztą słusznie) nie pozwolił i syn chcąc nie chcąc powrócił do góralskiego stroju.

Jeżeli chodzi o współżycie całej wsi, to zauważyłam zamiłowanie do wspólnej pracy — „ratać" len, zbierać jagody, czy zwozić siano — wszystko chętnie robią gromadnie, a pracę urozmaicają sobie śpiewem i gawędą.

Towarzyski jest góral bardzo, to też nie przejdzie obok znajomego, by go nie zaczepić. Kaz to idziecie, krzesny ojce? — oto typowe zagajenie rozmowy, po którem zwykle następuje dłuższa pogadanka. Stan robót polnych, ważniejsze wydarzenia we wsi, to najulubieńsze tematy ich rozmów, ale nie jedyne, mężczyźni z upodobaniem rozprawiają o polityce i np. echo wojny abisyńskiej teraz jeszcze obija się po góralskich izbach.

Te izby rozmaity mają charakter. Większość z nich pamięta jeszcze czasy Chałubińskiego i Sabały; niskie, o pięknie rzeźbionych sosrębach, szerokich odrzwiach i ścianach z grubych płaz smrekowych, poczerniałych od dymu w czarnej izbie, a złotobronzowych w białej — nie uległy czasowi i modzie.

Inaczej nieco jest w nowych domach, które zwłaszcza we wsiach, nawiedzanych przez letników, rosną, jak grzyby po deszczu. Ogólne cechy budownictwa góralskiego, jak wiązania na węgieł, sosręby, rysie, łamany dach i t. d. — pozostały te same, ale domy są okazalsze, nierzadko piętrowe, o kilku pokojach, okna większe, izby wyższe, a w domach, przeznaczonych dla gości, bywają też duże, oszklone werandy.

Można też zauważyć pewną zmianę w ornamentyce, o ile dawniej stosowano wyłącznie motywy geometryczne, to teraz coraz częściej spotyka się motywy roślinne i zwierzęce — np. orzeł, szarotka, czy dziewięciornik. Praktykowane jednak zupełnie naturalistycznie i szablonowo, jak narazie, świadczą one raczej, o dekadencji, niż o rozwoju zdobnictwa góralskiego.

To samo daje się spostrzec w stroju. Owe dziewięciorniki na cuchach i różne kwiatki, zapełniające wolne pole wokół gwiazdy parzenicowej na spodniach, nie harmonizują z pozostałemi, tradycyjnemi motywami zdobniczemi. Szczegóły te rażą jednak tylko przy bliższem przyjrzeniu się — gorzej jest zato z miejską kamizelką i marynarką, które, niestety, stały się już prawie integralną częścią męskiego stroju góralskiego.

Te miejskie naleciałości psują ów urok czegoś dawnego, a innego, który otacza jeszcze wieś góralską. Kto tego uroku szuka, znajdzie go na halach, w szałasach pasterskich, gdy przy płonącej watrze zasiądą juhasi wraz z bacą, by warzyć żętycę i wyrabiać „oscypki".

To też goście często znajdują drogę do hal, zwłaszcza bliższych Zakopanego, a zapobiegliwi górale chętnie stawialiby im schroniska i budowali większe domki na halach. Nie łatwo jednak dostać pozwolenie na budowę domu na hali, że to straci urodę, tłumaczy spotkana góralka. A ta dzika uroda gór pociąga nietylko przybyszów z dolin. Pod jesień, gdy już w polu roboty skończone, młodzi junacy ze wsi idą w góry — na kozice. Wspinając się niedostępnemi graniami, by ujść czujnego oczka strażnika, upatrują zdobyczy tem właśnie cennej, że droga do niej trudna, niebezpieczna i niekażdemu dostępna.

A może to intelekt dawnych zbójników i myśliwców odżywa w tych młodych kłusownikach i pcha ich tam, gdzie dziad niejednego z nich mierzył się z ówczesnym królem Tatr — niedźwiedziem, lub zajmował woły luptowskim pasterzom.

Irena Szczygielska.

KOSMETYKA U KOBIET DAWNYCH CZASOW

Kobieta nie byłaby kobietą, gdyby nie chciała się podobać. Nawet najpiękniejsza robi wszystko możliwe, aby się wydać jeszcze piękniejszą, a cóż dopiero mówić o mniej urodziwych, lub takich, którym natura specjalnie wdzięku poskąpiła. Kobiety nietylko starają się ukryć braki swej urody, ale starają się naturę poprawić czy to przyciemniając brwi zbyt jasne, czy rozjaśniając dla odmiany, zbyt ciemne włosy.

Nie możemy powiedzieć w jakiej epoce wynaleziono kosmetyki, bo jak daleko sięgamy w głąb historji, zawsze stwierdzamy, że kobiety w danej epoce już się malowały. Bywały okresy, że malowanie przestawało być modne, ale znając psychikę kobiety można być przekonanym, że starały się jednak poprawić sobie to i owo, tak jednak, żeby to wyglądało jaknajnaturalniej.

Z intensywnego malowania się słynęły Rzymianki i Egipcjanki. Wiele ich tajemnic toaletowych, przewyższających znacznie dzisiejsze nasze wytwory, poszło z nimi do grobu i daremnie łamią sobie nieraz dzisiejsi wynalazcy głowy nad odnalezieniem do nich klucza.

W Egipcie należało do dobrego tonu malowanie się jaknajmocniejsze. Ukazanie się z oczami nie przedłużonemi w kształcie migdała, z nie przyciemnionemi powiekami, bez purpurowych plam na policzkach i z niedość czerwonemi paznokciami, było poprostu nieprzyzwoitością. Zamiłowanie Egipcjan do perfum jest ogólnie znane. Namaszczano wonnościami ciało, skrapiano ubranie, zlewano nimi ściany domów i grobowców. W dnie świąteczne ulicami płynęły nieraz strumyczki wody pachnącej.

Z Egiptu zamiłowanie do kosmetyki i wonności przeszło do Judei. Z początku wonności miały głównie zastosowanie w obrzędkach religijnych, ale potem dostały się i do życia prywatnego i były używane w dużych ilościach.

Z krajów starożytnych jedna Grecja nie przyczyniła się do rozwoju ówczesnego przemysłu kosmetycznego. Kult piękna naturalnego stał tam zbyt wysoko. Za to używały sobie Greczynki na perfumach. Obyczaj wyznaczał do każdej części ciała inny zapach, a że zapachów tych było kilkanaście, więc wątpliwe jest, czy te połączenia zbyt pięknie harmonizowały z sobą. Nie znały wprawdzie Greczynki utartego obecnie powiedzonka: że „mężczyźni wolą blondynki" ale zmywały sobie włosy ługiem, aby je pozbawić koloru, a następnie nacierały je pomadą, zrobioną z tłuszczu koziego, popiołu bukowego i żółtych kwiatów.

Najbardziej jednakże kwitnęła sztuka upiększania się w Rzymie, zwłaszcza za czasów cesarstwa. Owidiusz powiada: że damy rzymskie niezadowolone ze swoich krótkich splotów, nakrywały głowy perukami jasnych włosów, kupowanych na wagę złota od Germanów. Na noc nacierały twarze pastami, mającemi konserwować cerę i niedopuszczać do tworzenia się zmarszczek. Rano zmywało się taką maskę wodą lub oślem mlekiem. Podstawą jednak wszystkich zabiegów toaletowych w Rzymie była kąpiel i to nie tylko u możnych, ale nawet u plebsu. Nietylko kobiety, ale nawet mężczyźni malowali policzki, czernili brwi, polerowali paznokcie, rozjaśniali włosy. Wszelkiego rodzaju wonności były w Rzymie specjalnie cenione. W czasie uczt deszcz kwiatów i wonności spływał na głowy biesiadników z ruchomych sufitów tricliniów. Damy rzymskie zlewały się poprostu wonnościami.

Z upadkiem Rzymu i kultury starożytnej upada też chwilowo sztuka upiększania się. Ascetyczny duch chrześcijański a następnie proste obyczaje barbarzyńców nie sprzyjały jej rozwojowi. To też przez okres średniowiecza była ona w zupełnym zapomnieniu.

Dopiero wiek XV, wiek sztuki, życia dworskiego i przepychu wydobywa ją ponownie z zapomnienia. Najmodniejszym kolorem włosów stał się miedziany i damy dokładały wszelkich starań, aby osiągnąć pożądany skutek. Malowano się znowu bardzo intensywnie, ale teraz wielcy uczeni i artyści pracują nad sposobami podniesienia piękności kobiecej i na posługi kosmetyki idzie teraz poważna nauka.

Każdorazowy rozkwit sztuki kosmetycznej przypada w historji na okres uprzywilejowania stanowiska kobiety i jest jego wynikiem. Tak było w Egipcie, tak w Rzymie cesarskim, tak na dworze Medyceuszów w dobie renesansu. Tak było wreszcie w XVIII wieku, kiedy sztuka upiększania się dochodzi do szczytu, a kobiece paluszki motają nici intryg politycznych i mają ogromny wpływ na dalszy rozwój historji. Malowali się i pudrowali mężczyźni i kobiety, ale gdzież są te czasy, kiedy podstawą zabiegów kosmetycznych była kąpiel! Jest w tym okresie wręcz przeciwnie, panuje przekonanie, że woda może

zaszkodzić na cerę, więc nie należy używać jej wogóle, a twarz zmywać jedynie jakąś perfumą i to nie częściej jak raz na 3 dni. O myciu głowy wogóle mowy nie ma. A pocóżby w takim razie wytworna dama miała złoty młoteczek, którym tak często dotyka pudrowanych loków? I na długi okres kąpiel wyjdzie prawie zupełnie z mody. Wychodzi wreszcie i moda przesadnego malowania się, ale moda kąpieli powraca bardzo powoli.

Wiek XIX jest wiekiem umiaru. Kobiety nie kąpią się ani nie malują zbyt intensywnie. Owszem, kobiety „poprawiają naturę" ale dyskretnie, aby wszystko wyglądało jaknajnaturalniej.

Wiek XX — no to same wiemy najlepiej. Starajmy się wyciągnąć z tej krótkiej historji kosmetyki to, co w każdym okresie było najracjonalniejsze. A więc niech powszechnie wejdzie znowu w modę, jak za czasów Rzymian, kąpiel, i niech znowu będzie podstawą zabiegów higieniczno-kosmetycznych, a z reszty — to już co której pani bardziej dogadza.

Marja Tarnowska.

O MIODZIE PSZCZELIM

(c. d.).

Jak już w jednym z poprzednich artykułów wspomniałem, rozróżniamy w naszym organiźmie materjał budulcowy i palny. Postarajmy się jeszcze ten podział rozszerzyć. Do tego użyjemy znowu porównania człowieka do motoru.

Każdy motor składa się przedewszystkiem z materjału budulcowego jak: mosiądz, żelazo, stal i wiele innych, z których został zbudowany i z których zbudowane są wszelkie części zamienne. Jeżeli chcemy, by dany motor pracował, natenczas należy do niego doprowadzić palnego materjału pędnego w postaci węgla, benzyny, ropy, ewentualnie prądu. Obojętnem będzie jakiego rodzaju to paliwo będzie, byle zgadzało się z konstrukcją motoru. Oprócz jednak tych dwóch materjałów, potrzebny jest jeszcze trzeci czynnik, który reguluje pracę dwóch poprzednich czynników, jak oliwa, grafit i t. p.

W odniesieniu do organizmu ludzkiego oznacza to również potrzebę trzech wyżej wymienionych składników. Jeżeli więc chcemy mówić o wartości odżywczej jakiegoś środka spożywczego, natenczas musimy brać pod uwagę, które z tych trzech składników dany środek spożywczy zawiera. Pokarmy bowiem przez nas spożywane nie są czystymi środkami odżywczymi, gdyż każdy zostawia więcej lub mniej resztek, które nasz organizm nie jest w stanie strawić. Im przeto mniej pewien pokarm zawiera resztek, tem więcej podnosi się jego wartość odżywcza. W poszczególnych pokarmach niekoniecznie zawierać się musi tylko jeden z trzech wyżej wspomnianych składników, lecz mogą one występować równocześnie.

Dla naszego organizmu, jako materjał budulcowy wchodzi w rachubę: białko, woda i różne sole, jak fosfor, żelazo i t. d. Jako materjał palny: tłuszcze i węglowodany, chociaż i białko spalone być potrafi. Do materjałów regulujących zaś: fermenty, hormony oraz witaminy. Woda jest niezbędną tak jako budulec, jak i regulator, tak samo sole nie są tylko budulcem, lecz przez to, że pobudzają fermenty do czynności, są również środkiem regulującym.

Jeżeli więc przyjrzymy się składnikom miodu, wtedy poznamy, że dzięki solom w nich zawartym (z których właśnie te bogato występują, które człowiekowi są najbardziej potrzebne), miód zawiera bardzo wiele materjału budulcowego. Posiada również miód wysoką wartość palną przez to, że 75% cukru, z którego się składa, tylko 5% to cukier trzcinowy, gdy tymczasem 70% to cukier owocowy i gronowy (cukry pojedyńcze), które bez żadnego wysiłku organów trawiennych zużyte zostają i doprowadzone do naszego krwiobiegu. Również bardzo wysoką wartość posiada miód jako środek regulujący przez zawartość kwasów, soli, fermentów i witamin.

Z powyższego widzimy, że miód, to pokarm zawierający w sobie trzy czynniki, które niezbędne są do tego, by nasz organizm stał zawsze na „poziomie".

Kończąc tych kilka wstępnych artykułów o samym miodzie, jego składnikach i właściwościach, przejdę teraz do omówienia miodu, ze stanowiska medycyny, jego zbawiennego wpływu na nasze zdrowie w różnych chorobach, opartego o autorytety lekarskie. Nie chcąc zaś sam puszczać się na śliskie tory, gdyż lekarzem nie jestem, podam tu tłumaczenie wycinku z niemieckiej pracy p. t. „Biene und Honig" — Ant. Tannicha. Podaję to zaś dlatego z języka niemieckiego, gdyż u nas próby z miodem w odniesieniu do medycyny prawie że zupełnie nie były przeprowadzane.

MIÓD JAKO ŚRODEK WZMACNIAJĄCY.

Dla zdrowych, słabowitych i chorych, szczególnie jednak dla dzieci i starców, kobiet będących w ciąży i karmiących matek, jest miód, przez swoją zawartość cukrów pojedyńczych, które bezpośrednio przenikają do naczyń krwionośnych, wybitnym środkiem wzmacniającym. Jeżeli chory na łożu boleści zupełnie lub częściowo stracił apetyt, a mimo to potrzebny dla niego jest pokarm wzmacniający, natenczas możemy mu dawać miód i to tem więcej, że możemy go podawać w różnych formach i różnemi sposobami jak w wodzie, winie, herbacie, kawie, kakao, mleku, kleikach, do surowego względnie gotowanego owocu i t. d. Nadaje on się do tego, z uwagi na swoją cenę, jak żaden z innych węglowodanów. Przy niedożywianiu, skrofułach względnie gruźlicy, służy on również jako środek do tycia. Tak, jakżeśmy już słyszeli, przy wartościowaniu środków pokarmowych, nie jest miód tylko, przez fizjologów stwierdzonym, materjałem palnym, lecz również, przez zawartość witamin doskonałym środkiem odżywczym, i tu właśnie szczególnie ważnem do podkreślenia jest fakt, że z pośród wszystkich środków spożywczych o przewadze węglowodanów, jest on jedynym, który niezmieniony, bez jakiegokolwiek gotowania, nieobrabowany ze swych znakomitych składników, a więc jako pełnowartościowy pokarm przez nas przyjęty być może. Gdy bowiem cukier trzcinowy (buraczany) jest ciałem chemicznie czystym, to prawdziwy miód pszczeli zawiera znane nam już składniki, które są niezbędne do budowy naszego organizmu (prof. dr. v. Noorden).

Wszystkie węglowodany służą w zasadzie jako niezawodne środki do tycia. Dr. Theobald twierdzi, że ćwierć do połowy potrzebnych do kuracji celem utycia węglowodanów należy zostawić miodowi, który spożywany być może w postaci ciast miodowych, marcepanów miodowych oraz miodów pitnych.

Miody pitne bowiem już w górnych częściach przewodu pokarmowego zostają wessane, i przez spalanie zużyte na budowę tkanki tłuszczowej. Przy zasłabnięciach, jak chorobach infekcyjnych i sercowych, gdzie pokarmy o stałej konsystencji nie powinny być przyjmowane, znajdują miody pitne swoje zastosowanie. Nawet Rzymianie bardzo cenili najrozmaitsze gatunki miodów pitnych w medycynie.

Miód jest źródłem siły dla układu mięśniowego naszego organizmu, który płynie niezmieniony, z całą zawartością cukrów pojedyńczych, z soków trawiennych do wątroby, by tu do czasu, pod postacią glukozy, być powstrzymanym, skąd według potrzeby przez hormony wątrobiane mógł być doprowadzony do potrzebujących tegoż mięśni.

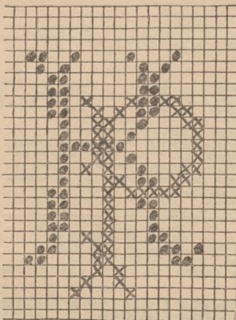
Wysoka zawartość kaloryj w miodzie czyni go również znakomitym środkiem krzepiącym dla sportowców i turystów.

MIÓD W CHOROBACH ŻOŁĄDKA I PRZEWODU POKARMOWEGO.

Z powodu swej zwartości kwasów, stara się miód o rozpuszczalność w wodzie pewnych, w płynach wolnych od soli nierozpuszczalnych środków spożywczych i wytwarza konieczną energję dla komórek i kwasów organicznych. Przez ubóstwo niestrawnych resztek wspomaga on pracę jelit i żołądka i podnosi przez to możliwości resorbcyjne innych doprowadzonych materjałów spożywczych. Przez

swoje kwasy, składniki zapachowe i smakowe, przez zawartość fermentów, szczególnie przez wspomagające trawienie działalność diastazy (zamiany mączki na cukier) i witamin, działa on podniecająco na błony śluzowe jelit, przez co doprowadza dopływ krwi do błony śluzowej, wytwarza silniejszą działalność gruczołów żołądkowych i łatwiejszą resorbcję pokarmów i środków leczniczych, oraz podniеca ruch robaczkowy jelit.

Jednak nietylko żołądek nie potrzebuje być przy trawieniu miodu brany pod uwagę, lecz również i jelita. Fermenty miodu bowiem nie potrzebują przystępować do pracy, gdyż nie przeciąża on jelit z powodu małej zawartości resztek. Nie tworzy on przytem żadnego niebezpieczeństwa powstrzymania ruchu robaczkowego jelit, a co za tem idzie, nie powstrzymuje opróżnienia jelit, jak to zwykle przy innych pokarmach ubogich w resztki niestrawne bywa. Miód bowiem przez swoją koncentrację cukru i zawartość kwasów działa podniecająco na pracę jelit, zaś przez osmotyczną różnicę ciśnienia między miodem a krwią, reguluje on odpływ osmotycznych składników do połączeń z wodą i odprowadzeniem tychże do poszczególnych organów, oraz powoduje silniejszą produkcję kwasów śluzowych, przez co wzmaga wspomniane ruchy robaczkowe jelit. Znana na ogół przeczyszczająca działalność cukru owocowego czyni miód w wielu wypadkach bardzo wartościowym, szczególnie u dzieci, kobiet będących w ciąży i starszych ludzi. Przedewszystkiem przy niemożności oddania stolca poleca dr Theobald miód pszczeli; roślinne bowiem środki przeczyszczające, zawierające czynne składniki, które przedostają się do krwi, nietylko że szkodzą naprz. płodowi, ale nawet spędzić mogą (wspominam tu choćby liście senesu).


Monogram haftowany K P

Również i starszym ludziom, którzy cierpią na nieprawidłowy stolec, poleca dr. Theobald dawać rano 30 g miodu roztartego na chleb, albo następującą lemoniadę: w 200 g ciepłej wody (nie ponad 40° C) rozpuszcza się wieczorem 2 łyżki stołowe miodu, poczem płyn ten przez noc stoi, rano zaś dodaje się do niego sok ⅓ jednej cytryny. Po przebudzeniu się wypić. Dzieciom daje się owoce maczane w miodzie, lub plasterki jabłek potarte miodem.

W przeciwieństwie do przeczyszczającej działalności miodu zoabserwować można znowu przy biegunce na podłożu zapalnym jelit, npr. po tyfusie, w następstwie spożywania miodu momentalnie zahamowanie tejże biegunki. Prof dr. v. Noorden wierzy, że ma się tu do czynienia z pewnego rodzaju bakterjami, które swoją czynnością drażnią błony śluzowe jelit, a które po doprowadzeniu do nich dawki miodu giną.

(d. c. n.)

Śmigielski Konrad.

Stany zapalne migdałków podniebiennych

W miejscu, gdzie podniebienie miękkie kończy się i dwoma bocznemi fałdami błony śluzowej łączy się z dolną podstawową częścią jamy ustnej — mieszczą się migdałki podniebienne. W stanach normalnych fałdy podniebienne zakrywają migdałki prawie całkowicie, w stanach zapalnych ostrych lub przewlekłych, powiększone migdałki mniej lub więcej stają się widoczne.

Migdałki podniebienne są pokrewne gruczołom chłonnym, gęsto rozrzuconym w całem ciele człowieka. Czynność ich jest również analogiczną do tej, jaką spełniają gruczoły limfatyczne — mianowicie polega ona na niweczeniu zarazków. W migdałkach trwa stała walka pomiędzy elementami obronnemi organizmu, a zarazkami chorobotwórczemi, od których, powiedzieć można, „roi" się jama ustna. Walka ta trwa stale, dzięki niej organizm unika całego szeregu chorób zakaźnych, gdy jednak jadowitość zarazków jest znaczną lub też odporność organizmu choćby przejściowo ulega osłabieniu (np. pod wpływem raptownego oziębienia) , wówczas migdałki reagują na inwazję bakteryjną stanem zapalnym, obrzękają, stają się zaczerwienione i bolesne. Pospolicie stan taki zowie się anginą, której istnieje kilka odmian zasadniczych. Wyżej opisany stan zapalny ostry migdałków podniebiennych jest postacią najlżejszą, w przypadkach cięższych, na powierzchni migdałków, a zwłaszcza w drobnych wgłębieniach powstają naloty bądź białawe, bądź biało-szarawe, niekiedy bardzo podobne do nalotów błoniczych. O innych bardziej zawiłych postaciach ostrych angin mówić nie będziemy, spotykają się zresztą rzadziej.

Poza ostremi stanami zapalnemi migdałków, przebiegającemi z silnym bólem gardła, podwyższeniem ciepłoty ciała, i ogólnem niedomaganiem, istnieje jeszcze stan zapalny przewlekły, wywiązujący się najczęściej pod wpływem często powtarzających się angin. Chory nie odczuwa wówczas stale bólu przy przełykaniu, ciepłotę miewa przeważnie prawidłową, — czasami występują nieznaczne tylko podskoki ciepłoty (stany podgorączkowe). Migdałki są stale powiększone, a we wgłębieniach mieszczących się na ich powierzchni dość często tkwią czopy ropne, dające się wycisnąć przy ucisku.

Leczenie angin, czyli ostrych stanów zapalnych migdałków, polega na pobudzeniu odporności organizmu, w tym celu wstrzykuje się specjalne preparaty, w przypadkach cięższych naturalnie, gdy stan chorego nie rokuje nadziei szybkiego zlikwidowania stanu zapalnego siłami organizmu.

Pozatem leczenie polega na płókaniu gardła środkami lekko dezynfekującemi np. wodą utlenioną, kwasem bornym i t. p., na stosowaniu kompresów rozgrzewających na szyję, a niekiedy również na pędzlowaniu samych migdałków; zabieg ten musi być wykonany umiejętnie, gdyż zwłaszcza jeśli stosuje się do pędzlowania jodynę, choćby nawet rozcieńczoną gliceryną, jak to się zawsze czynić powinno, można spowodować uszkodzenie bądź samych migdałków, bądź nawet poparzenia przełyku lub krtani, gdy zwitek waty, którym wykonuje się pędzlowanie zbyt jest zwilżony, tak, że jodyna może zeń opadać kropelkami. Środki przeciwgorączkowe można podawać w przypadkach, gdy ciepłota jest bardzo wysoka. Błędnem jest mniemanie jakoby środki przeciwgorączkowe zwalczały chorobę, powodują one przeważnie tylko gwałtowny spadek ciepłoty — nie lecząc przyczyny, jaka ją wywołała, to też bezkrytyczne szafowanie temi środkami jest niewłaściwe.

Obniżać gorączkę, trzeba wówczas, gdy zbyt podwyższona ciepłota trwa dłuższy czas, wobec czego należy chronić serce chorego. Środki przeciwgorączkowe należy raczej podawać często w małych dawkach, a nie 2 — 3 razy dziennie w dużych, gdyż gwałtowne skoki temperatury również nie są dla organizmu obojętne.

Przewlekłe stany zapalne migdałków połączone z ich przerostem powinny być leczone tylko na drodze chirurgicznej, t. j. na usunięciu chorych migdałków, będących w tym stanie stałem źródłem zakażenia dla organizmu, gdyż ich zdolności obronne zostały całkowicie zniszczone toczącym się w nich nieustannie stanem zapalnym.

Wiele z pośród chorób wywołanych zarazkami, rozpoczyna się od mniej lub więcej typowej anginy, że choćby wymienię błonicę i płonicę. Bardzo często w następstwie anginy występuje ostre zapalenie stawów (ostry reumatyzm stawowy), a niekiedy nawet bądź wystąpienie pierwszych objawów stanu zapalnego wyrostka robaczkowego, bądź nasilenie się bólów w jego stanach zapalnych przewlekłych miewa łączność ze stanami zapalnemi migdałków.

Nie bez wpływu na częstość angin pozostaje stan uzębienia. Zęby uległe próchnicy, zwłaszcza t. zw. pieńki, są siedliskiem najbardziej zjadliwych zarazków, to też osoby skłonne do zapaleń migdałków powinny dbać specjalnie o dobry stan uzębienia.

Dr J. E.


Monogram haftowany A Ł

W ZWIERCIADLE MODY

MODA W SZCZEGÓŁACH.

Teoretycznie moda się nie zmieniła. Przynajmniej takby można sądzić na pierwszy rzut oka. Ale jest bardzo dużo zmian w drobiazgach, które jednak rzucają się w oczy.

Przedewszystkiem długość sukien. Bo przecież moda lubi postępować „na opak". I dlatego właśnie na sezon jesienno-zimowy upodobała sobie suknie krótkie. Do połowy łydek tylko.

Oczywiście dotyczy to spódniczek od kostjumów i sukien przedpołudniowych. Popołudniowe są cokolwiek dłuższe. Ale zupełnie długie do ziemi nosi się jedynie i wyłącznie na wieczór.

Krótkie spódniczki poszerzane są zapomocą fałd bądź z przodu, bądź z tyłu. Rzadziej spódniczka ma duże głębokie fałdy. Pozostaje nadal opiętość bioder, jako linja zasadnicza.

W związku z tem, prawem kontrastu, stosuje się nadal poszerzanie rękawów. Staniczki robi się przeważnie dobrze dopasowane, a do nich ozdobne rękawy, stanowiące często przy naszem zamiłowaniu do dyskrecji, jedyne przybranie sukni, czy bluzki.

Poświęca się im wiele pomysłowości i pracy. Niektóre poszerza się górą przy ramieniu, dodając podkłady z muślinu, o ile materjał jest niedostatecznie sztywny. Takie rękawy kończą się zazwyczaj poniżej łokcia, gdzie są zupełnie do ręki dopasowane.

Robi się również rękawy wręcz odwrotne w stosunku do podanego powyżej opisu. A mianowicie górą gładkie, poszerzone do dołu i poniżej łokcia, opadające szeroką bufą. Ujmuje się ją w gumkę lub wszywa w oszeweczkę.

Bardzo ładnie wyglądają takie rękawy przybrane aplikacją z materjału w odrębnym kolorze i odrobiną haftu. Można do sukien bardziej strojnych używać drobnych koralików. A do sukien wieczorowych połyskliwych dżetów, które w świetle ślicznie wyglądają.

Czasem ozdobę z paciorków umieszcza się również i na górze stanika w kształcie karczka lub kokardy. Stanowi to razem z rękawem bardzo ładną całość. Można wtedy rękaw przybrać tylko szerokim pasem, wykonanym z paciorków.

Rękawy do strojnych sukien wymarszcza się suto przy ramieniu ściegiem ulowym, powtarzając ten sam motyw przy szyi. Można również naszyć go kilkoma rzędami riuszek, które jednocześnie umieszcza się przy szyi.

Bardzo to twarzowa i bardzo kobieca moda nadająca się szczególnie do odświeżania zeszłorocznych sukien. Moda istotnie prześliczna, ale też i bardzo niepraktyczna, jeśli się weźmie pod uwagę, że tego rodzaju ozdoby wykonuje się z organdyny, żorżetty, sztywnego batystu (glas batist) i tafty.

Szeroko wymarszczona riusza, położona wzdłuż rękawa od góry do łokcia wygląda prześlicznie. Ale jak będzie wyglądała po kilkakrotnem włożeniu w ciężki rękaw jesionki lub futra?

Bardzo modne są również różnego rodzaju kamizeleczki, które bardzo ożywiają prostotę sukien skromnych i kostjumików. Są krótkie, umieszczane tylko górą i długie a wąskie przez cały przód stanika. Gładkie i drobno plisowane. Wykończa się je zwykle kokardką w kolorze sukni lub kontrastową.

Dużo uwagi poświęca się paskom, z którymi panie nie chcą się wcale rozstawać. Ozdabia się je aplikacjami ze skóry lub filcu, haftuje się w fantazyjne wzory, wykończa sznurowaniem.

Ta moda pasków może dać sposobność zręcznym paniom do wykorzystania wzorów regjonalnych lub takichże wyrobów.

Zamiłowanie do dekorowania się własnemi literami nie osłabło jeszcze, chociaż trwa już od tylu lat. Ozdabia się nadal niemi torebki i krawaty, bluzki i berety. Tylko nie umieszcza się ich w postaci wiązanych monogramów a tylko, jako litery pojedyńcze, rozłożone obok siebie. Te litery są często tak fantazyjne, że tylko chyba mają z niemi wspólną nazwę.

Z modnych szczegółów należy wymienić jeszcze lampasy w odrębnym kolorze, naszywane po bokach sukien. Wygląda to oczywiście, jak ułańskie lampasy!

Marjeta.

ZGNILIZNA OWOCÓW

Pod koniec lata, a szczególnie na jesieni często się widzi zjawisko gnicia owoców.

Chorobą tą nawiedzane są owoce tak ziarnkowych drzew jako też i pestkowych.

Owoc chory zwykle zaczyna w pewnem miejscu mięknąć, skórka i miąższ zaczyna przybierać kolor brunatny, a na powierzchni owocu pojawia się nalot w formie brodaweczek, ułożonych zwykle w koła współśrodkowe.

Zgnilizna z czasem obejmuje cały owoc, a ten maleje, marszczy się i wkońcu zasycha w t. zw. „mumję".

Gnicie owoców powodują zwykle grzybki z grupy workowców z rodzaju Sclerotinia. Gatunków grzybków powodujących zgniliznę z rodzaju Sclerotinia jest b. dużo. Cykl rozwojowy tych grzybków, sposób ich występowania i szkodzenia na owocach jest b. podobny. Brodaweczki nalotu pojawiającego się na owocach, składają się z drobnych niteczek grzybni, z których każda na wierzchołku wydaje zarodniki odpadające kolejno jeden po drugim. Zarodniki takie są roznoszone przez wiatr, dostają się do ranek na owocach, tam rozrastają się w grzybnię i powodują gnicie owoców. Zakończeniem całego cyklu zniszczenia przez grzybki gnilne jest forma „mumji", która jest tworem utkanym z poplątanych nitek grzybni.

Po upływie dwóch lat z „mumij" wyrastają ciała owocujące grzyba, który wydaje mnóstwo zarodników, a te z kolei, roznoszone przez wiatr, zarażają ponownie owoce.

Owoce gniją podobnie w zimie w przechowalniach, gdy powietrze w tych pomieszczeniach jest nadmiernie ciepłe i wilgotne.

Nietylko owoce jednak podlegają chorobie gnicia. Również i narządy wegetatywne, jak: liście, kwiaty i gałązki chorują dzięki tym pasożytom.

Długotrwałe słoty szczególnie pomagają w szerzeniu się zgnilizny.

Z wiosną rozwój drzew odbywa się zupełnie normalnie, drzewa nieraz obficie i równo zakwitają, aż naraz podczas kwitnienia kwiaty zaczynają zamierać tu i owdzie w większych ilościach. Podobnie dzieje się z częściami zielonemi, nieraz obumierają całe gałęzie.

Na obumierających częściach wegetatywnych występują drobne brodaweczki, zupełnie identyczne twory, co i na owocach. Zarodniki z grzybni tych brodaweczek zakażają w przyszłości owoce. W obumarłych częściach wegetatywnych grzybnia przezimowuje, na wiosnę, gdy pączki zaczynają pękać, ukazują się na ich powierzchni brodaweczki — zwiastuny zgnilizny, z których zarodniki unoszone przez wiatr zakażają zgnilizną ukazujące się wkrótce kwiaty.

Podłoża do zakażenia zgnilizną dostarczają wszelkie, choćby najdrobniejsze ranki, spowodowane bądź ukluciem owada, bądź odmrożeniem, lub jakiemkolwiek innem skaleczeniem.

Niezawsze gnicie owoców i gnicie narządów wegetatywnych drzew występuje obok siebie równorzędnie. Czasem chorują tylko owoce, czasem tylko narządy wegetacji, przeważnie zdarza się jednak, że zgnilizna występuje i na tych i na drugich częściach drzewa.

Walka polega na usuwaniu i niszczeniu narządów wegetatywnych porażonych zgnilizną.

Zgniłe owoce należy zbierać i palić, lub przesypywać niegaszonem wapnem. Opadłe „mumje" a nawet i wiszące na drzewach nie możemy pozostawiać przez zimę, tylko należy palić. Porażone gałązki i kępki zeschłych kwiatów należy zbierać, obcinać aż do zdrowego drewna i palić.

Wczesną wiosną, kiedy pączki zaczynają pękać, należy drzewa, na których była zeszłego roku zgnilizna, skropić cieczą bordoską.

Nie można pomijać pielęgnacji drzew, bo drzewa dobrze pielęgnowane, racjonalnie nawożone, nie ulegną tak szybko infekcji jak drzewa opuszczone i zabiedzone, bo „na pochyłe drzewo wszystkie kozy skaczą".

Zawsze musimy się trzymać tej zasady: wpierw zapobieganie chorobie, a potem leczenie, a nie naodwrót.

Irena Rozdębska.

Czytelniczki nasze *prosimy, by żądały pism kobiecych, we wszystkich kawiarniach, cukierniach czytelniach.*

ZBIÓR i PRZECHOWYWANIE WARZYW

W ostatnich latach należycie doceniono rolę, jaką odgrywa spożywanie świeżych warzyw dla organizmu człowieka. Równomierne dostarczanie świeżych warzyw w różnych porach roku jest sprawą o dużem znaczeniu dla naszego odżywiania. Dzięki umiejętnemu przechowywaniu możemy właśnie mieć świeże warzywa przez całą zimę i na „przednówku". Oczywiście sprawa przechowania warzyw mniej dotyczy mieszkańców większych miast, którzy mogą w każdej chwili nabyć w sklepie wszystkie potrzebne warzywa, choć nieraz po dość wysokiej cenie. W okresie wczesnej wiosny w dużych miastach również nie odczuwa się „głodu warzyw", gdyż podmiejscy ogrodnicy dostarczają w bród wszelkiego rodzaju nowalii, lub warzyw przez siebie przechowanych.

Jednak panie, mieszkające na prowincji i w mniejszych miasteczkach, lub na wsi, a zwłaszcza te, które posiadają własne ogródki, zawczasu powinny pomyśleć o tem, żeby zaopatrzyć się w potrzebne warzywa na całą zimę i umiejętnie je przechować.

Zbiór warzyw. Warzywa, choć mniej delikatne od owoców, o ile mają być przeznaczone do przechowywania, powinny być zebrane umiejętnie i ostrożnie. Im delikatniej i ostrożniej obchodzić się z niemi przy zbiorach, tem dadzą większą gwarancję dobrego przechowania.

Nie należy zbierać warzyw zbyt wcześnie, dojrzalsze bowiem warzywa więcej zawierają składników pokarmowych. Naogół warzywa korzeniowe, jak buraczki, marchew, pietruszkę i t. p. zbieramy koło 15 października, kapustę zaś jeszcze później. Małe jesienne przymrozki warzywom niewiele szkodzą. Dojrzałość warzyw korzeniowych poznajemy po żółknięciu i lekkiem zasychaniu zewnętrznych liści.

Cebula bywa już w pierwszej połowie września gotowa do zbioru, co da się zauważyć po zasychaniu szczypioru i po złocistej barwie główek.

Na sprzęt warzyw powinno się wybrać dzień suchy i pogodny, do zbioru przystąpić należy wtedy, gdy poranna rosa opadnie. O ile warzywa nie dadzą się wyrwać z ziemi wprost rękami, trzeba użyć do podważania szpadla, a jeszcze lepiej wideł amerykańskich. Przy pomocy tych narzędzi wykopuje się warzywa, wyjmuje ręcznie, otrząsa z ziemi i układa się w mniejsze, lub większe kupki.

Przygotowanie warzyw do przechowania. Wykopując warzywa korzeniowe unikamy obijania i kaleczenia, bo miejsca uszkodzone będą w przyszłości najbardziej podatne do psucia. Wykopane warzywa oczyszcza się następnie bezpośrednio w ogrodzie. Marchew, buraczki, pietruszkę, brukiew, selery i t. p. przycinamy w ten sposób, że usuwa się całą nać, pozostawiając tylko parę listków środkowych, nierozwiniętych t. zw. „serce", żeby uniknąć następnie przerastania warzyw. Cebulę oczyszcza się z zeschłego szczypioru i korzonków, szczypior przycina się na 3 — 5 cm nad główką; kapustę zaś oczyszcza się z zewnętrznych, odstających liści. Jeżeli kapusta ma być przeznaczona na kiszenie, lub krótkotrwałe przechowanie, wystarczy ściąć ostrym nożem, lub tasakiem same główki. Na przechowanie dłuższe jednak należy wykopywać całe główki wraz z korzeniami.

Warzywa po oczyszczeniu z liści i ziemi powinno się dobrze obsuszyć na słońcu przed złożeniem na miejsce przechowania, w tym celu najlepiej rozłożyć cienką warstwą i pozostawić tak, zależnie od pogody, na przeciąg kilku dni. Na ten szczegół trzeba zwrócić baczną uwagę, bo wilgotne warzywa, złożone do piwnicy, czy do kopca, bardzo szybko zagrzewają się i ulegają zepsuciu. Zabierając warzywa z ogrodu, musimy je przebrać, odrzucić wszystkie uszkodzone, lub nadpsute, a przeznaczyć do przechowania same tylko zdrowe, dojrzałe i ładne egzemplarze.

Jest kilka sposobów przechowywania warzyw, a więc w piwnicach, dołach, kopcach i t. d. Postaram się omówić jednak sposób najprostszy, jaki można zastosować dla przechowania warzyw na własne potrzeby, zakupionych, lub też z własnego, niewielkiego ogródka; pomijam sposoby przechowywania wielkich ilości warzyw, traktowanych potem handlowo.

Jaka powinna być piwnica do przechowywania warzyw. Najłatwiejsze, najmniej kłopotliwe i nie wymagające specjalnej umiejętności będzie przechowywanie warzyw w piwnicach.

Przechowując warzywa, musimy pamiętać o tem, że mamy do czynienia z organizmem żywym, podlegającym łatwo psuciu i zawierającym bardzo dużą ilość wody, przeciętnie 80 — 92%. Trzeba więc stworzyć w piwnicy takie warunki, żeby warzywa jaknajdłużej pozostały zdrowe. Pierwszym warunkiem powyższego będzie utrzymanie odpowiedniej temperatury. Temperatura musi być dość niska i równa, najlepiej + 4° — + 5° C, nie może przekraczać w każdym razie +10° C. Powyżej tej temperatury warzywa przerastają, a następnie zagrzewają się.

Pożądanem jest, aby piwnica przeznaczona do przechowania warzyw była wogóle chłodna, o równej temperaturze i taka, któraby się dała przewietrzać w miarę potrzeby. Wejście do piwnicy nie może być bezpośrednie, przy wchodzeniu w czasie mrozu bowiem zimne powietrze dostaje się do wewnątrz; powinna więc piwnica mieć chociaż mały przedsionek. Zanim sprowadzimy warzywa do piwnicy, musimy ją odpowiednio przygotować. Piwnicę należy dobrze oczyścić, ziemię zeskrobać, śmiecie ze wszystkich kątów wymieść, całą piwnicę wybielić wapnem z dodatkiem lysolu. Jeżeli w piwnicy są jakie półki, lub przegrody z desek, trzeba je zdezynfekować, np. smarując roztworem 2% sinego kamienia (siarczanu miedzi). Poczem powinno się piwnicę wysiarkować, zamknąwszy szczelnie okna i drzwi, spalić siarkę na rozżarzonych węglach; wtedy dopiero będziemy mieli gwarancję, że zostaną zniszczone wszelkie zarodki pasorzytów, zgnilizny i pleśni. Oczywiście piasek, w którym roku poprzedniego były warzywa umieszczone, powinien być jeszcze zawczasu całkowicie usunięty, a teraz użyć trzeba piasku zupełnie świeżego.

Wskazanem jest dla ułatwienia porządnego układania warzyw, żeby porobić w piwnicy przegrody z desek i w każdej z nich składać potem inny rodzaj warzyw np. w jednej marchew, w innej buraczki i t. d.

Przechodzę teraz do omówienia sposobów przechowania poszczególnych warzyw, których różnorodne właściwości trzeba przy tem uwzględnić.

Warzywa korzeniowe: Buraki, brukiew, marchew, pietruszka, selery. Przechowuje się w ten sam sposób, a mianowicie: nasypać cienką warstwę piasku na dno jednej przegródki i układać równo, rzędami odpowiednie warzywo tak, żeby jedna sztuka do drugiej nie przylegała, następnie zasypać piaskiem i znów układać warstwę drugą z kolei i t. d. aż do ostatniej, którą na wierzchu przysypuje się piaskiem. Warstwy można układać do pewnej wysokości np. 50 cm., wyższe układanie nie jest dobre. Najłatwiej przechowuje się brukiew, której można wogóle nie przesypywać piaskiem, a złożyć na gromadę; najtrudniej zaś przechowuje się marchew. Marchew i pietruszkę umieszczać w warstwach leżąco, nie zaś stojąco. Buraczki ćwikłowe do przechowywania najlepiej jest wybierać średniej wielkości, najodpowiedniejszą odmianą są Egipskie. Najlepszą odmianą marchwi do przechowania jest Nantejska, lub Londyńska, pietruszki zaś odmiany: Holenderska, lub Półcukrowa.

Kapusta biała, włoska i czerwona. Kapusta przeznaczona do przechowania powinna mieć główki średniej wielkości, ścisłe i nieuszkodzone. Sposobów przechowania kapusty jest kilka. Najprostszy — to układanie na półkach w piwnicy główek wyciętych, przechować się dadzą do końca grudnia. Drugi sposób — to wieszanie w piwnicy na sznurze kapusty, wykopanej poprzednio z korzeniami, główkami na dół tak, żeby do siebie nie dotykały. Ostatni wreszcie sposób — to dołowanie w piasku w piwnicy kapusty wyjętej z korzeniami. W tym celu sypiemy wał z piasku i sadzimy kapustę po same główki, obciskając dokładnie piasek, główki również nie powinny się dotykać. Do zimowego przechowania najlepiej żądać kapusty, która była sadzona w maju. Z odmian kapusty białej najlepsza jest Wolska, lub Amager.

Kapusta brukselska. przechowuje się bardzo łatwo, ponieważ wytrzymała jest na mróz. Wykopuje się ją z korzeniem, oczyszcza z dolnych liści i dołuje w piasku w piwnicy, jak wyżej. Doskonale też znosi zadołowanie w gruncie bez żadnego okrywania części nadziemnych.

Kalafiory nadają się do przechowania te, które przed mrozami nie utworzyły róż, albo mają tylko zawiązki. Po wykopaniu z bryłą ziemi można je przesadzić do piasku w piwnicy i podlewać co pewien czas. Stopniowo kalafiory wytwarzać będą róże odpowiedniej wielkości.

Cebula. Idealnem przechowaniem dla cebuli jest pomieszczenie suche i chłodne, w którem temperatura stale jest równa + 4° C. Dla domowego użytku przechowujemy cebulę w jakimś nieopalanym pokoju, gdzie temperatura jednak nie spadnie poniżej 0°, a najczęściej na strychu. Do przechowania najlepiej użyć cebuli sianej wprost w grunt. Cebula z dymki, lub z rozsady przechowuje się gorzej. Żeby cebula dobrze się przechowała musi być zupełnie dojrzała, zdrowa i dokładnie wysuszona. Na strychu rozściełamy maty, lub czystą suchą słomę i dopiero na tem układamy cebulę cienką warstwą, aby jeszcze lepiej doschła. Gdy nadejdą mrozy, zgarniamy ją delikatnie na kupki i przykrywamy matami, lub słomą. W czasie dłuższych odwilży trzeba cebulę odkryć, rozrzucić, żeby się nie zagrzała i przebrać, usuwając psujące się. Jeżeli cebula przemarznie, nie należy jej poruszać, dopóki sama nie odtaje, wówczas nie będzie się psuła. Z nastaniem ciepła na wiosnę lepiej resztę cebuli przenieść do chłodnej i suchej piwnicy.

Przy niewielkich ilościach cebuli można ją przechowywać powiązaną w wianki, lub splecioną w warkocze i zawieszoną w miejscach suchych i zabezpieczonych od mrozów. Nie obcina się wtedy zaschniętego szczypioru . Z odmian cebuli najtrwalsze do przechowania jest Żytawska, oraz Wolska.

Czosnek przechowujemy jak cebulę.

Pomidory świeże dadzą się przechować przez kilka miesięcy. Podam sposób, który

praktykowałam już kilka lat z doskonałym rezultatem: do świąt Bożego Narodzenia codziennie mając świeżą sałatkę z pomidorów. Polecam go do wyprobowania paniom, które w tym roku mają pomidory w ogródkach.

Przed przymrozkami wybrać krzaki pomidorów, na których są jeszcze owoce względnie duże i zdrowe, ale jeszcze niedojrzałe. Wyrwać te krzaki z korzeniami, usunąć wszystkie liście i boczne gałązki, pozostawiając tylko główną łodygę, a na niej szypułki z wybranemi owocami. Obchodzić się z krzakami ostrożnie, żeby się owoce nie oberwały. Krzaki pozawieszać na sznurach przywiązane za korzenie i umieścić w suchem i chłodnem miejscu, ale takiem, żeby mróz nie miał dostępu. Pomidory zaczną stopniowo dojrzewać, zrywać po kilka partjami i przenosić owoce w cieplejsze miejsce dla lepszego dojrzewania i żeby nabrały zabarwienia.

Inż. Janina Honczarenkowa.

Szukajmy nowych źródeł dochodu (ciąg dalszy)

Piołun: Liście i kwiaty piołunu leczą skutecznie zaburzenia żołądkowe i pomagają w trawieniu. Z piołunu wyciągają również olejek używany przy wyrobie wina. Plantacja piołunu nie wymaga specjalnego zachodu. Rośnie na każdej ziemi i należy do roślin wieloletnich. Ponieważ dziki piołun rośnie na rumowiskach i t. p. miejscach, więc zakładając plantacje należy wywieźć wszelki popiół oraz gruz wapienny. Na glebach wybitnie piaszczystych można podsypać trochę gliny oraz wapna. Ziemię należy zorać, zbronować i przed siewem dobrze jest przejechać wałem. Sieje się jesienią, można też posiać i wiosną, ale siew jesienny jest o tyle lepszy, że piołun zdąży nieraz wzejść jeszcze przed mrozami i zakorzenić się, a wiosną zaczyna odrazu rosnąć. Ponieważ nasienie piołunu jest bardzo drobne, miesza go się z piaskiem. Można też dodać trochę mokrej gliny, która przy siewie przyciska nasiona do ziemi i nie pozwala roznosić je wiatrem. Z tego też względu nie należy siać w dnie wietrzne. Siejemy rzędowo lub rzutowo. Siew rzędowy i w tym wypadku jest praktyczniejszy, po pierwsze wysiewa się mniej nasienia, a w dalszych latach łatwiejsza jest praca około plantacji, jak zasilanie kompostem, oraz przekopywanie. Rzędy powinne być odległe jedne od drugich o mniej więcej 40 centymetrów. Gdy piołun powschodzi za gęsto, trzeba go przerywać w ten sposób, żeby rośliny były odległe od siebie o 20 — 30 centymetrów. Piołun rośnie kilka lat na jednym miejscu, jednak zdarza się, że niektóre krzaki usychają, więc na wolne miejsca należy posadzić świeże sadzonki.

Piołun się kosi, gdy wyrośnie mniej więcej do 20 centymetrów — pozostawia się tylko 1/10 część plantacji do zakwitnięcia. Gdy kwiaty rozwiną się dobrze, wycinamy je i suszymy osobno. Po wysuszeniu mieszamy ze skoszonym i wyschniętym piołunem i taki sprzedajemy. Nie należy suszyć na słońcu, gdyż utraci barwę; kosi się 2 i 3 razy w ciągu lata. W pierwszym roku, gdy krzaki nie bardzo jeszcze się rozrosną, można zebrać 1.500 — 1.800 kilo, w następnych latach można zebrać do trzech tysięcy kilo. Za kilo płacą do 35 groszy.

Kolender: Owoce z kolendru używa masarstwo, likiernictwo, browarnictwo, używa się też do przypraw kuchennych oraz jako surowiec lekarski. Młode liście służą do przyprawy rosołu i sałat. Roślina ta w czasie wzrostu odznacza się niemiłym zapachem lecz owoce potem nabierają przyjemnego zapachu. Kolender bywa drobnoowocowy i gruboowocowy. Drobnoowocowy daje plon prawie o 30% większy, jest wyższy i dłużej rośnie; niektórzy jednak hurtownicy wolą kolender gruboowocowy i drożej za niego płacą. Kolender nie wymaga specjalnej uprawy ani gleby, lubi tylko położenie słoneczne. Nasienie leży długo w ziemi i chociaż należy posiać go jesienią, zacznie wschodzić dopiero na wiosnę. Na obsianie jednego hektara potrzeba 15 — 20 kg drobnoziarnistego oraz 25 — 30 kg gruboowocowego. Kilo nasienia kosztuje około trzech złotych. Siać najlepiej rzędowo, robiąc 35 cm odstępy, nasienia nie przykrywamy ziemią. Przed siewem należy posypać trochę miału wapiennego, o ile ziemia nie posiada dostatecznej ilości wapna. Gdy rośliny trochę podrosną, przerywamy je pozostawiając 10 — 15 cm odstępy między roślinami. Gdy część owoców przybierze barwę słomiasto-żółtą a pozostałe zarózowią się, przystępujemy do zbioru, który powinien być uskuteczniany tylko w pogodne dnie, gdyż kolender jest bardzo wrażliwy na wilgoć i nasienie zebrane w wilgotnym dniu może łatwo sczernieć. Zżęty kolender po wysuszeniu młócimy. Zebrać można z jednego hektara od 800 do 1.400 kilo suszu, za jedno kilo płacą 1.50 — 1.75. Kto posiada pszczoły, może mieć z uprawy kolendru podwójną korzyść, gdyż jest to roślina wybitnie miododajna. Kwiat kolendru nie jest przyjemny, jednak miód zebrany z tych kwiatów odznacza się dobrym smakiem. Tylko w tym wypadku należy podzielić plantację na trzy części i obsiewać plantację w odstępach miesięcznych.

Dzięgiel. Z korzeni oraz nasienia dzięgla tłoczy się olejek eteryczny, młode korzonki i ogonki od liści używają cukiernicy osmażając je dla przybrania tortów i innych ciast.

Dzięgiel najbardziej udaje się na próchnicy o naturalnej wilgoci, ocienionej lekko, przewiewnej. Jesienią ziemię użyźniamy, obornikiem, na wiosnę orzemy bardzo głęboko. Siejemy dzięgiel rzędowo, nasienie przykrywamy ziemią jednocześnie silnie je ugniatając. Kilo nasienia kosztuje około 50 zł. Siać należy jesienią na rozsadniku, nasienie leży długo w ziemi i wschodzi dopiero na wiosnę. Gdy już trochę podrośnie, flancujemy go w 50 — 70 cm odstępach. Przy sadzeniu ziemię około flanców należy dobrze obcisnąć oraz podlać. Dalsza praca przy plantacji polegać będzie na pieleniu oraz spulchnianiu ziemi. Do sprzedania wykopujemy korzenie w drugim roku wegetacyjnym rośliny, wykopane korzenie myjemy i suszymy nawleczone na sznurki, większe korzenie przekrawa się.

Kto suszy nie w suszarni, niech lepiej zacznie kopać wiosną trzeciego roku, gdyż korzenie wykopane jesienią nie zdążą wyschnąć przed zimą. Można też część plantacji przeznaczyć na zbiór nasion; w tym wypadku kwiatów nie obrywamy i pozwalamy na wykształcenie się nasienia. Obrywanie kwiatów wpływa dodatnio na rozrost korzenia. Za kilo ususzonego korzenia płacą około dwóch złotych.

W. Moryń.

PRZYGOTOWUJMY BUKIETY ZIMOWE

Zbliża się pora roku, w czasie której świeże kwiaty cięte będą coraz rzadszym gościem w naszych wazonach. Nie pozwólmy jednak stać im bezużytecznie. Jest tyle ładnych traw i kwiatów, które jako „suche" doskonale nadawać się będą na bukiety zimowe. Odpowiednio dobrane dadzą się ułożyć w zupełnie estetyczne wiązanki, które przez całą zimę wytrwale będą zdobić nasze mieszkania. Zbierajmy więc przedewszystkiem wszelkiego rodzaju trawy: mietlice, grzebienice, wiechliny o ślicznym, lekkim pokroju, albo też kostrzewy, lub wyczyńca, przypominającego lisi ogon. Następnie różne rodzaje ostów, które ładnie zasuszone, ozdobią ściany jak naturalne płaskorzeźby. Nie możemy zapomnieć też o wrzosach, które tak doskonale wyglądają, umieszczone w szerokich, niskich wazonikach. Nieśmiertelniki, dziko rosnące, barwy jasno-żółtej nadają się bardzo dobrze do wicia z nich wianuszków. Z kwiatów ogrodowych do bukietów na zimę przedewszystkiem używa się waplinka (Gypsophila), który białą mgiełką swoich subtelnych gałązek otacza każdą wiązankę. Pozatem mamy nieśmiertelniki ogrodowe (Xerauthemum) różnych barw, na sztywnych łodyżkach, o płatkach kwiatowych łuskowatych, które ułożone w wazonikach zawsze wyglądają świeżo i ładnie.

CIĘTE KWIATY DALJI

Powszechnie róża nazwana jest „królową kwiatów", dalji zaś przysługuje tytuł „królowej jesieni" — jest bowiem naprawdę najpiękniejszym kwiatem jesiennym. Dalje widzimy w różnorodnem zastosowaniu: na rabatach, wysadzane w skupinach, hodowane w doniczkach i wreszcie jako kwiat cięty, służące do ozdoby wnętrz.

Ciąć kwiaty dalji można bez skrupułów, nie wpływa to ujemnie na krzak, a przeciwnie pobudza do wytwarzania nowych pączków i kwiatów. Jeżeli się chce cięte dalje jaknajdłużej przetrzymać, trzeba umiejętnie z niemi postępować. Najlepiej ścinać kwiaty wczesnym rankiem, usunąć z łodyżki zbyteczne liście i zaraz wstawić do wazonu głęboko zanurzone w wodzie. Ścinać należy ostrym nożem, żeby łodyga nie miała rany szarpanej.

Wazony z daljami najlepiej umieścić przy oknie w niezbyt ciepłym pokoju i oczywiście nie na słońcu. Wodę w wazonie zmieniać przynajmniej raz na dzień. W większych pomieszczeniach pięknie wyglądają dalje kaktusowe, do małych pokoi nadają się przedewszystkiem dalje pomponowe i pojedyńcze.

Uprzejmie prosimy nasze Czytelniczki, aby zamawiając formy bibułkowe chciały przy numerze sukni podawać wyraźnie litery P. P. jako odnoszące się do naszego pisma, oraz dla uniknięcia nieporozumień numer zeszytu, w którym był dany fason pomieszczony.

ROBIENIE MYDŁA W DOMU

Podajemy naszym Czytelniczkom kilka sposobów robienia mydła w domu, ponieważ już kilkakrotnie byliśmy o to proszeni, jednakże należy zaznaczyć, że robota może się tylko wówczas opłacić, kiedy tłuszcz potrzebny w pierwszym rzędzie do fabrykacji mamy albo z własnego gospodarstwa albo możemy go kupić po bardzo przystępnej cenie. Masowa fabrykacja przy hurtowej dostawie surowców kalkuluje się zupełnie inaczej. Gospodyni, która zamierza mydło robić, musi nabyć wszystko po wyższej cenie detalicznej. To też należy bardzo ściśle skalkulować, czy nam się robota w domu opłaci. Po nabyciu taniego tłuszczu, oraz potrzebnych dodatków, które można nabyć w mydlarni, należy jeszcze doliczyć koszt opału, następnie po wyprodukowaniu mydła wysuszyć je trochę, dopiero wyschnięte czyli zdatne do użytku, zważyć i dopiero wtedy będzie się można dokładnie przekonać, czy się nam nasz trud opłacił. Trzeba bowiem wziąć i to pod uwagę, że przy robocie mydła jest dużo roboty i straty czasu, co w niektórych wypadkach musi być wzięte pod uwagę. Jeżeli pani zajęta gotowaniem mydła nie będzie miała czasu czegoś uszyć i t. d., to może również na decyzji zaważyć.

Tłuszcz potrzebny do wyrobu mydła może być wszelaki, zwierzęcy i roślinny, nawet z padłego zwierzęcia, oczywiście z padłego na zarazę nie można go wogóle do domu przynosić. Może być również niezbyt świeży, gdyż warzenie długie z ługiem i sodą oczyści je najzupełniej.

Nie mając do dyspozycji odpowiednich urządzeń, prasy i t. p., nie możemy otrzymać w domu równie dobrze i ładnie sporządzonego mydła, jak kupne, wartość jednak jego do prania czy szorowania, jeżeli będzie zrobione uważnie i starannie, może być zupełnie dostateczna, a przy pewnej wprawie nawet duża.

I.

5 kilogramów tłuszczu, dwa kilogramy kamienia mydlanego lub sody, 10 litrów wody miękkiej, najlepiej deszczowej, pół szklanki soli i 100 gramów kalafonji w proszku przygotować na dzień przed gotowaniem mydła. Sodę zalać na noc połową przygotowanej wody. Nazajutrz tłustość, która winna być wytopiona, to jest wolna od stałych części, zalać dwoma i pół litrami wody czystej i tyleż wody z sodą i gotować na równym, umiarkowanym ogniu, dolewając potrosze wody czystej i wody z sodą. Naczynie musi być do gotowania obszerne i głębokie, dwa, a nawet trzy razy większe niż objętość gotującej się masy, ponieważ gotujący się z sodą tłuszcz łatwo kipi. Gotować tak dobre 3 godziny, po tym czasie należy sprobować czy mydło zapowiada się dobrze. Jeżeli z masy gęstej, osiadającej koło trzonka łyżki weźmiemy trochę między palce, mydło powinno się dzielić na łuski, o ile sprawia wrażenie tłustości, trzeba dodać jeszcze nieco dowy z sodą i gotować aż do osiągnięcia owego łuszczenia. Kiedy już ten stan osiągniemy, wsypujemy do kotła sól i gotujemy godzinę i pół do dwóch.

Kalafonję dodajemy do masy pod koniec w celu otrzymania obfitszej piany nie jest jednak konieczna. Sól ma za zadanie oddzielenie mydła od ługu. Mydło po ostygnięciu w kotle zdejmujemy, osączamy, krajemy sznurkiem i suszymy kilka tygodni.

II.

Na dwa dni przed robieniem mydła przygotować sobie ług następującym sposobem: 7 i pół kilograma palonego, niegaszonego wapna skropić wodą, aby się rozsypało, dodać do niego równą ilość sody palonej i zalewa 30 litrami wody gorącej, miesza, aby się utworzyła równa ciecz i zostawia w spokoju na 24 godziny. Nazajutrz płyn, którego nie należy zupełnie mieszać ani poruszać, gdyż się musi zupełnie ustać, zlać ostrożnie, aby proszku z dna nie poruszyć a na pozostały osad nalać gorącej wody 12 litrów i znów na dobę pozostawić w spokoju, poczem ten świeżo otrzymany ług zlewa się bardzo ostrożnie bez osadu do drugiego naczynia. 5 kilogramów wytopionego tłuszczu wkłada się bardzo ostrożnie do dużego kociołka i zalewa wodą, którą otrzymaliśmy z pierwszego zalania wapna i sody. Należy gotować na niezbyt gwałtownym ogniu 5 godzin, w miarę wygotowywania się płynu podlewając potrosze ługiem otrzymanym z drugiego nalania. Kiedy się płyn wygotuje do połowy, a nawet nieco więcej, badamy czy już gotowania dosyć. Masa powinna się z kopyści, którą mieszamy ją na ogniu, ciągnąć nitkowato. Wtedy robimy próbę, spuszczając na talerzyk kroplę masy, która w tym stanie podobna jest do miodu. O ile kropla otacza się przy stygnięciu obwódką tłustą, znak, że jeszcze trzeba dodać nieco ługu, którego na ten wypadek należy sobie zawsze trochę pozostawić. O ile kropla zsiada się powoli, wypadnie dodać trochę tłuszczu jakiegokolwiek byle już stopionego. Kiedy próby wykażą, że mydło tężeje w sposób pożądany, wsypujemy do kociołka kilogram soli i gotujemy w celu odseparowania właściwego mydła od ługu mniej więcej po upływie godziny, czasem mniej, czasem więcej mydło spływa do góry, wówczas zaprzestajemy gotowania po wystudzeniu skrzepnięty krąg mydła wycinamy nożem, krajemy na beleczki i suszymy w przewiewnem miejscu.

Na próbę możemy sobie zrobić mydło z pół kilograma tłuszczu, łoju czy oliwy z soi, pamiętając, że na kilogram tłustości bierze się pół kilograma sody gryzącej, około pięciu litrów wody oraz 200 gramów soli.

Jeżeli mydło do prania było przygotowane z dobrego gatunku tłuszczu, możemy je przerobić na mydło toaletowe. Należy je rozpuścić w niewielkiej ilości wody, którą można zafarbować sokiem wyciśniętym z ugotowanego szpiku (można wziąć sam sok, bo w nim jest dosyć wody) lub szafranem oraz dodać dla zapachu olejku różanego 10 kropli na litr, gwoździkowego 50 i t. p., dać wyparować na piecu, wystudzić, pokrająć, wysuszyć.

Normalnie z 1 kilograma tłuszczu powinniśmy otrzymać conajmniej 1 i pół kilograma mydła, nawet do dwóch. Możemy zatem, znając cenę użytych środków i cenę opału, ocenić czy nam się robota opłaci. Z początku nie robić dużo, póki nie dojdziemy do pewnej wprawy.

Doskonałe mydło do szorowania podłóg można sobie przygotować jak następuje: Pół kilograma mydła szarego, pół kilograma mydła do prania, paczkę Radionu, pół kilograma sody w kawałkach zalać czterema litrami wody i gotować 20 minut. Mydło w ten sposób otrzymane znakomicie szoruje brudne podłogi, schody, stoły w kuchniach i t. p.

M. W.

KREMY na NOC i na DZIEŃ

Tak się rozpisałem ostatnio, że mi za karę redakcja wyznaczyła w obecnym numerze malusieńki kącik. Żeby go należycie wyzyskać, podam kilka recept. Już kilkakrotnie otrzymałem prośbę o „przepis na krem", poprostu na krem, mam nawet pewne wątpliwości czy to była prośba do mnie a może do działu kulinarnego? Na kremach czekoladowych i t. p. się nie znam, co do kosmetycznych zaś to inna sprawa, ale i tu jest ale. Jest dowiedzione, że dobre firmy robią takie kremy, jakim żadna recepta nie dorówna, a dzieje się tak dlatego, że technicznie są do preparowania takich kremów lepiej przygotowane. Tak zemleć, tak odmierzyć, tak utrzeć w domu niepodobna. Lepiej już receptę oddać do apteki, ale powtarzam, że kosmetyki dobrej marki są bezkonkurencyjne.

Dlaczego to mówię?

Dlatego, aby moje łaskawe Czytelniczki nie miały do mnie żalu, jeżeli moje kremy nie wypadną równie piękne, chociaż będą niezłe.

Cold cream na noc do suchej cery.

Masełka kakaowego g 20, olejku migdałowego słodkiego g 10, olejku różanego kropli 3.

Krem lanolinowy na noc dla suchej cery:

Lanoliny gramów 100, olejku ze słodkich migdałów 10 gramów, gliceryny 5 gramów, kilka kropli olejku różanego 6 — 8, albo nalewki benzoesowej łyżeczkę.

Puder do pończoch, pod pachy przeciwpotny.

Mączki ryżowej 40 g, talku kosmetycznego 60 gramów, kwasu salicylowego 5 gramów, olejku różanego 5 kropli.

Krem na dzień matowy pod puder:

Stearyny 4,2 gramów, lanoliny 0,90 g, wosku białego 0,24 g, gliceryny 5,80 g, dwuwęglanu sody 0,42 g, wody 37,28 g, spirytusu 1,15 g, boraksu 0,10, ol. bergamotow. 15 kropli.

Ten ostatni, ponieważ musi być starannie dozowany, aby był ładny, najlepiej zrobić w aptece.

Zdaje mi się, że ten krem już podawałem, ponieważ jednak te panie, które o taki krem proszą, nie były może wówczas naszemi czytelniczkami, podaję go obecnie.

F. D-ski.

POCHWAŁA WILNA.

SPROSTOWANIE.

W numerze 36 umieściliśmy artykuł p. J. F. zatytułowany: Pochwała Wilna. Przypadek spłatał nam niemiłego figla w podpisach pod fotografjami. Zamienione zostały ze sobą podpisy pod kościołami. Na dole obok kościoła św. Anny, jak to zresztą nawet nieznający Wilna poznać mogą, mieści się również kościół św. Anny wraz z kościołem OO. Bernardynów, w górze zaś mamy właśnie zdjęcie z kościoła św. Piotra i Pawła na Antokolu. Mało tego, na drugiej stronie chochlik dziennikarski zmienił nazwę teatru miejskiego na myśliwski, co już brzmi poprostu dziwacznie.

SCHRONY PRZECIWGAZOWE

(na żądanie czytelniczki)

Wojsko i szereg instytucyj o charakterze użyteczności publicznej przygotowuje na wypadek wojny schrony przeciwgazowe. Będzie też szereg schronów dla ludności cywilnej, ze względu jednak na niewygodę połączoną z niemożnością oddalania się od schronu w przewidywaniu ataku gazowego, lepiej jest mieć we własnym domu uszczelnione pomieszczenie, zastępujące schron.

W tym celu obiera się jeden pokój, o możliwie najmniejszej ilości otworów w rodzaju drzwi, okien, wentylatorów i t. p., wszystkie one bowiem muszą być otoczone specjalną opieką.

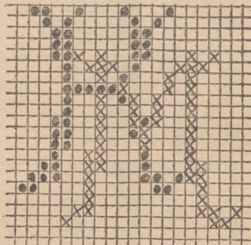
Okna należy szczelnie okitować przy szybach na świeżo, gdyż stary kit może być spękany i odkruszać się. Konieczne jest też zaklejenie szyb paskami papieru na krzyż od wewnątrz dla uchronienia ich od wylecenia. Potem należy sprawdzić, czy między ramami okien i framugami niema szpar i szczelin, które muszą być bezwzględnie zapełnione, a miejsca zetknięcia dla pewności zaklejone paskami grubego papieru, mocnym klejem, w taki sposób, aby nigdzie nie było najmniejszej szparki. Jeśli okno podwójne i jeśli z jego zewnętrzną jak i wewnętrzną częścią postąpiliśmy w myśl powyższych wskazówek, to wystarczy.

Okno pojedyńcze trzeba jeszcze zabezpieczyć przez umieszczenie od wewnątrz umocowanego w odpowiedni sposób koca, który będzie stanowił drugą warstwę izolującą. Drzwi ze względu na konieczność otwierania i zamykania nie mogą być zaklejane. Należy obić ich brzegi paskami filcu lub flaneli, które w momencie ataku moczyć się będzie wodą dla zwiększenia szczelności.

Specjalną troską otoczyć trzeba zawiasy i klamkę. Trudno tu dawać szczegółowe przepisy na kity i kleje. Można używać wszystkiego, co uszczelnia i jest pod ręką pamiętając, że otwieranie i zamykanie tego jedynego środka komunikacji ze światem zewnętrznym nie powinno być upośledzone. Dziurki od klucza muszą być skasowane. Szczelność drzwi i ew. obecność szpar powstałych wskutek wyschnięcia drzewa można stwierdzić w nocy, jeśli z jednej strony drzwi w różne strony przesuwać się będzie światło a z drugiej ktoś powołany będzie obserwował.

Okleja się pozatem wentylatory w ścianach i wszelkie możliwe szpary w piecach. Najniebezpieczniejsze są w tych ostatnich niewidzialne, ukryte w zakamarkach szczeliny, do których trudno sięgnąć.

Po uszczelnieniu pomieszczenia trzeba z niego usunąć wszystkie zbyteczne sprzęty, a zostawić tylko najkonieczniejsze. Pamiętać o zapasie prowjantów proporcjonalnym do ilości osób przebywających w tym prowizorycznym schronie, oraz o apteczce zaopatrzonej w środki specjalnie przy obronie przeciwgazowej pomocne, oraz w uspakajające nerwy. Mniejsze bowiem będzie przypuszczalnie niebezpieczeństwo ze strony nieprzyjacielskich samolotów niż ze strony przedenerwowanego, skłonnego do paniki tłumu. Nerwy zarówno przed, jak i w czasie ataku muszą być opanowane u wszystkich, gdyż tylko spokój i opanowanie pozwolą na rozwinięcie skutecznej, szybkiej pomocy przez odpowiednio wyposażone i przygotowane oddziały obrony przeciwgazowej. *H. W.*



Monogram haftowany M H

Narożniki chusteczek.

Wanda Wodzyńska.

SZYJEMY SAME

W numerze 13 „Praktycznej Pani", rozpoczęliśmy szereg artykułów p. t. „Szyjemy Same", mających na celu zachęcenie pań, które nie miały dotąd odwagi, do szycia niektórych przynajmniej rzeczy w domu. Umiejętność taka zawsze się przyda, nawet jeśli są pieniądze na to, aby dać sukienkę do roboty. Pani, która sama szyć potrafi, lepiej pokieruje słabszą siłą krawiecką, dokładniej wyliczy ilość potrzebnego materjału i t. p.

Z uwagi na letnie urlopy, wyjazdy czytelniczek, prace w ogrodzie i smażenie marmelad i konfitur, artykuły te uległy chwilowej przerwie, obecnie ze zbliżeniem się jesieni, pragniemy do nich powrócić, dając naszym czytelniczkom pełny, o ile to możliwe, kurs szycia.

Z uwagi na długą stosunkowo przerwę, chciałabym choć w kilku słowach przypomnieć paniom o czem była dotąd mowa.

Nauka kroju wraz z modelowaniem, dla pań, które szyją dla siebie i swojej rodziny, nie jest absolutnie potrzebna. Kosztuje sporo, trwa długo i w rezultacie rzadko kiedy się opłaca. Dziś, kiedy bibułkowe wykroje doszły do wielkiej doskonałości, kiedy na tablicach dodawanych w pismach, można również znaleźć ładne modele, można przy niewielkim wydatku na taki wykrój uszyć suknię nawet palto bardzo ładnie i szykownie.

Najważniejszą sztuką, oprócz oczywiście starannego dopasowania, jest sztuka porządnego szycia, bardzo często lekceważona. Jestto szczególniej ważne, kiedy chodzi o bieliznę, która będąc narażona na częste pranie, musi być solidnie uszyta.

Przy strojnych, jedwabnych sukniach, obliczonych na użytek sezonowy, nie nadających się do prania, wykończenie stosujemy mniej solidne, nie przez niedbalstwo, ale dlatego, aby kreacja nie traciła na lekkości. Niektóre pawiewniejsze tkaniny lepiej wogóle zeszywać ręcznie albo ściegiem maszynowym rzadkim, naogół bowiem ścieg na maszynie jest stosunkowo sztywny.

W numerze 13-ym, podaliśmy sposób układania formy na materjale.

W numerze 16-ym, sposób wykończenia szwów w sukniach, oraz sposób krajania części parzystych, jak rękawy i t. p.

W numerze 17-ym, mamy opis dziurek t. zw. krawieckich, stosowanych do kostumów i palt.

W numerze 18-ym, znajdą panie opis przyszywania guzików, stanowiących przybranie sukni czy też okrycia.

W numerze 21-ym, była mowa o marszczeniu i wyszywaniu falban.

W numerze 23-im, podaliśmy kilka sposobów łączenia oddzielnych części ściegami ozdobnemi.

W numerze 24-ym, znajdziemy obrębianie i podwrębianie.

Do tych więc numerów zechcą się zwrócić te panie, które się danemi kwestjami interesują i zechcą śledzić ciąg dalszy.

Zanim przystąpimy do właściwego szycia, pomówmy jeszcze trochę o wykrojach. Bardzo często otrzymujemy zapytania, jakie suknie możemy paniom nadesłać. Prosimy bardzo o zapamiętanie, że na każdy fason i na każdy rozmiar, byle dokładnie podany, możemy służyć wykrojem. Oczywiście z naszych własnych form wykrój jest nieco tańszy, bo są często już z góry w wolnych chwilach przygotowane. Co do cen, podajemy je zazwyczaj w numerze. Jednakże i z fotografji, zamieszczonych na okładce i z każdego rysunku, nadesłanego przez panie, możemy przy niewielkim podniesieniu ceny wykonać żądany wykrój.

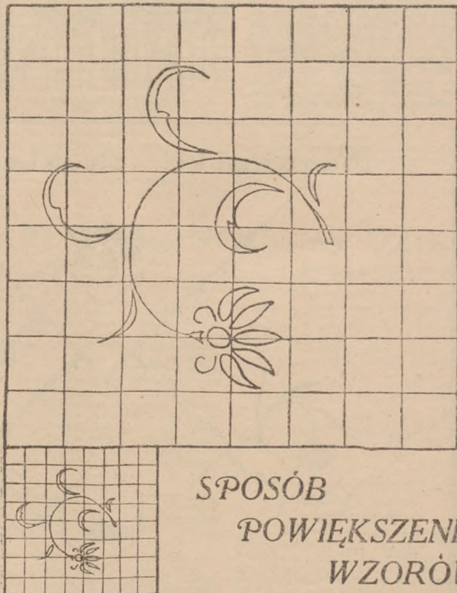
Pożądane są jednak możliwie dokładne dane w interesie samych klijentek.

Formy sprzedawane podług numerów, wymagają niekiedy małych zmian. Zdarza się bowiem, że ten sam numer nosi osoba wysoka i niska, wykrój zaś z podaniem wszelkich danych jest dokładnie dopasowany do danej osoby. Pozatem wykrój ten należy na figurze przymierzyć, o ile to możliwe, nawet wykroić z czegoś taniego a choćby bibułki i po sfastrygowaniu dopasować, pamiętając o tem, że wykrój jest liczony bez szwów, na które należy dopuścić materjału mniej więcej na dwa cm.

Przy dopasowaniu już wykrojonego materjału, należy zwrócić uwagę, czy fastryga dobrze dociąga, może się bowiem okazać po mocnem zeszyciu, że suknia będzie przyciasna, jeżeli nie zauważymy, że fastryga się bardzo rozciąga.

A. W.

Dzielimy się z naszemi Czytelniczkami wiadomością, którą zapewne powitają z radością: począwszy od numeru 40-go, rozpoczynamy druk powieści, znanej i cenionej autorki p. Janiny Surynowej-Wyczółkowskiej p. t. „Egoizm we Dwoje". Czytelnicy, którzy śledzili z zainteresowaniem dzieje bohaterów powieści „On i jego kobiety", spotkają w nowym utworze znakomitej powieściopisarki dawnych znajomych, przedewszystkiem zaś Baśkę i Maćka, których losami autorka zainteresuje napewno szerokie koła Czytelniczek naszego pisma.



SPOSÓB POWIĘKSZENIA WZORÓW

Powiększyć wzór do haftu możemy łatwo następującym sposobem: Posiadany rysunek odbijamy przez kalkę na kratkowany papier, następnie bierzemy papier o kratkach większych, jeśli takiego nie mamy, pokratkujemy sobie papier same, albo liczymy cztery kratki małe za jedną dużą i uważnie kratka za kratką odrysowujemy wzór. Nawet osoby nie umiejące rysować, rysując tak od kratki do kratki napewno potrafią sobie każdy deseń powiększyć. Najlepiej popróbować na jakim wzorku łatwiejszym stopniowo przechodząc do trudniejszych.

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 20.IX.-26.IX. 36 r.

NIEDZIELA 20.IX.

10.00 — Nabożeństwo z Chyrowa z okazji 50-lecia Zakładu im. św. Józefa
12.03 — „Co kto lubi" — koncert Małej Orkiestry Polskiego Radja
14.30 — Audycja dla wsi
15.30 — „Swojskie melodje" — wykona Polska Kapela Ludowa
17.00 — Kongres muzyki kościelnej z udziałem najlepszych chórów Diecezji Gnieźnieńsko - Poznańskiej
18.00 — Teatr Wyobraźni — premjera słuchowiska p. t. „Wielka wygrana"
18.30 — „1000 taktów muzyki" — odegra zespół Stefana Rachonia
20.20 — „Co czytać" — omówi Tadeusz Makowiecki
21.00 — Pierwszy koncert transkontynentalny — transmisja z Nowego Jorku
21.30 — „Na wesołej lwowskiej fali"
22.20 — Koncert solistów
23.00 — Muzyka taneczna

PONIEDZIAŁEK 21.IX

11.30 — Audycja dla szkół
12.23 — Muzyka (płyty)
15.45 — „Nie rób tego" — opowiadanie dla dzieci
16.00 — Koncert z Ciechocinka
16.45 — „Dlaczego warto popierać opieki szkolne" — pogadanka
17.00 — Koncert solistów
17.50 — Odczyt o Macierzy Szkolnej w Gdańsku
19.00 — „Z różnych stron" — koncert w wykonaniu Małej Orkiestry Polskiego Radja pod dyr. Z. Górzyńskiego
20.00 — Audycja żołnierska
20.30 — „Katorga aleksandrowska" — feljeton
21.00 — Gustaw Mahler: IV Symfonja G-Dur
22.15 — „Gre-gre, gregoły, poszły żaki do szkoły" — audycja muz.
23.00 — Muzyka taneczna

WTOREK 22.IX.

11.30 — Audycja dla szkół
12.23 — Koncert Sekstetu Niny Mańskiej
16.00 — Muzyka kameralna (płyty H.M.V.)
16.45 — „Szarża pod Samo-Sierrą" — odczyt
17.00 — Muzyka taneczna
18.00 — „List z Huculszczyzny" — feljeton
18.10 — „Pan od przyrody był zagranicą"— pogadanka dla dzieci
19.10 — Koncert w wyk. Orkiestry Symfonicznej P. R. pod Dyr. Mieczysława Mierzejewskiego
20.00 — Muzyka dwufortepianowa
20.30 — „Marysieńka" — szkic literacki — Tadeusz Boy-Żeleński
21.00 — „O piętro wyżej" — operetka
22.25 — Utwory skrzypcowe odegra Maurycy Neumiller
23.00 — Muzyka taneczna

ŚRODA 23.IX.

6.30 — Audycja poranna
11.30 — Audycja dla szkół
12.23 — Muzyka operowa
15.45 — „Niezwykłe przygody Jędrka i Felka" — słuchowisko
16.15 — Koncert w wykonaniu Orkiestry Wojskowej
16.45 — Chór robotniczy „Zjednoczenie"
17.00 — Koncert w wykonaniu Kwartetu salonowego

17.30 — Pieśni szkockie odśpiewa Olga Łada
17.50 — „Anegdoty z życia Ibsena"
19.00 — Koncert Małej Orkiestry P. R. pod dyr. Z. Górzyńskiego
20.00 — Oktet Squire'a (płyty)
21.00 — Koncert Chopinowski w wykonaniu Stanisława Szpinalskiego
21.30 — Koncert w wykonaniu członków kameralnego zespołu instrumentalnego Krakowskiego T-wa Muzycznego
22.15 — Koncert Łódzkiej Orkiestry pod dyr. Teodora Rydera
23.00 — Muzyka taneczna

CZWARTEK 24.IX.

11.30 — Poranek muzyczny dla młodzieży szkół powszechnych
12.23 — Koncert w wykonaniu Zespołu Józefa Stena
15.45 — „O tem jak polowałem na zdechłego krokodyla" — opowiadanie dla dzieci
16.00 — Koncert
16.45 — „W dwudziestolecie dymisji Józefa Piłsudskiego z dowództwa Pierwszej Brygady Legjonów" — odczyt
17.00 — Koncert w wykonaniu zespołu Pawła Rynasa
18.00 — „Dlaczego wysiłek społeczny często się marnuje" — feljeton
19.10 — Powszechny Teatr Wyobraźni nadaje „Seans z ekierką"
19.40 — „Mało znane balety" — koncert
21.00 — „Missa pro pace" — Feliksa Nowowiejskiego w wykonaniu chóru i organów pod dyr. kompozytora
22.15 — Muzyka taneczna

PIĄTEK 25.IX.

6.30 — Audycja poranna
11.30 — „Wśród łoskotu maszyn" — transmisja z drukarni Zakł. Narodowego im. Ossolińskich we Lwowie
12.03 — „Listowne nauczanie rolnictwa" — pogadanka
12.23 — Muzyka
16.00 — Utwory Franciszka Liszta wykona na fortepianie Nadzieja Padlewska
16.45 — „Za Mikaszewiczami kończy się Polska" reportaż z Polesia
17.00 — Koncert Wileńskiej Orkiestry Kameralnej
19.00 — Muzyka taneczna w wyk. Małej Orkiestry P. R.
20.00 — Arje i pieśni odśpiewa Zofja Leszczyńska
20.30 — „Lekcja geografji" — Bolesława Prusa
21.00 — Koncert wieczorny w wyk. Orkiestry Symfonicznej pod dyr. Grzegorza Fitelberga
22.15 — Muzyka operetkowa (płyty)
23.00 — Muzyka taneczna

SOBOTA 26.IX.

6.30 — Audycja poranna
11.30 — Śpiewajmy piosenki
12.23 — Koncert orkiestry Tadeusza Seredyńskiego
14.30 — Koncert rozrywkowy Orkiestry Marka Webera i solistów
15.45 — Audycja dla dzieci z okazji 15-lecia Kół Młodzieży Polskiego Czerwonego Krzyża
16.15 — Koncert w wyk. Ork. Tramwajów i Autobusów Miejskich
16.45 — „W Tallinie" — pogadanka
17.00 — Melodje filmowe
18.00 — „Pustelnia w krainie legend, cudów, i czarów"
19.10 — „Doboszowe gody" — rapsod huculszczyzny
20.15 — Audycja dla Polaków z zagranicy
21.00 — Pieśni polskie odśpiewa Stanisław Drabik
21.30 — Humor: „Czepiec, gęśle i podwika"

Przepisy Kulinarne



GALANTYNA Z CIELĘCINY.

Ładny kawałek cielęcego forszlaku rozdzielić tak, aby mieć płaski plaster mięsa, w który zawijamy farsz. Resztę mięsa, tłuszcz i nerkę przepuścić przez maszynkę, dodać chociaż 10 deka wątróbki cielęcej czy wieprzowej, wymoczoną w mleku lub wodzie bułkę, farsz ten doskonale utrzeć, aby stanowił gładką masę, popieprzyć, posolić, dodać kto lubi nieco majeranku, wbić dwa jajka, włożyć na plaster cielęciny zdjęty z kości uprzednio, zawinąć ciasno i zaszyć grubą bawełną, bawełną również owinąć mocno po wierzchu. Pozostałe kostki, im ich więcej tem lepiej, oraz włoszczyznę, nastawić jak na rosół, dając tyle tylko wody, aby zaszyta rulada mogła się ugotować. Rondel nie powinien być obszerny, o ile bowiem rosołu będzie za dużo, nie będzie smaczna rulada, która powinna być esencjonalna. Kiedy mięso zwierzchnie, będzie miękkie, mniej więcej po 2 godzinach, odstawić, dać podstygnąć w rosole, wyjąć, wypruć nici ostrożnie. Pozostały rosół przecedzić, zbadać czy po zastygnięciu daje sztywną galaretę, która powinna się zrobić o ile było dość kostek, jeżeli nie wydaje nam się dosyć sztywna, zmierzyć ilość rosołu, zbadać smak, doprawić w razie potrzeby, na każdą szklankę rosołu wziąć dwa listki żelatyny, namoczyć w zimnej wodzie, osączyć, rozpuścić w gorącym rosole. Ruladę pokrajać w ładne plastry, ułożyć na głębokim półmisku, zalać przestudzoną galaretą z rosołu, dać zesztywnieć, podawać.

Jeżeli rulada ma stanowić eleganckie danie, dodajemy do farszu nieco duszonych pieczarek, kawałki szynki lub ozora, jajko na twardo na sam środek, i t. p.

Należy uważać, aby rosół nie był mętny, bo galareta będzie nieładna. Tłuszcz z wierzchu trzeba starannie zebrać, płyn przecedzić, a w razie potrzeby sklarować. Mięso na półmisku przybrać dowolnie, jajami na twardo pokrajanemi w plastry lub ćwierci, plasterkami marchewki z rosołu, siekaną zieloną pietruszką, można, kto lubi smak kwaskowaty, dać korniszony, plasterki cytryny bez skórki i pestek. Pod tym względem gospodyni może się kierować zarówno smakiem jak posiadanemi w domu zapasami.

Klarowanie galaret odbywa się jak następuje. O ile zlany z kości i włoszczyzny rosół nie jest wystarczająco klarowny, należy go przestudzić, ubić na litr płynu dwa białka na pianę, ale niezbyt sztywną, wlać ją do rosołu, przystawić do ognia, doprowadzić do zagotowania, cały czas ubijając bijką do piany lub widelcem, przecedzić przez serwetę, dodać wymoczoną żelatynę, której nie trzeba gotować, wystarczy, aby się na gorącym rosole rozpuściła.

Z uwagi, że zarówno sama rulada, jak galareta wymagają dość długiego prze-[illegible]ia, przygotowuje się ją dzień [illegible]życiem.

[illegible]sobno podajemy do niej wszelkie zim[illegible] sałaty, sos musztardowy, majonez, [illegible]rzan tarty z octem i t. p.

POTRAWKA Z BARANINY.

[illegible]ranina ma tę własność, że się bar[illegible] kurczy w gotowaniu czy duszeniu, należy jej zatem brać stosunkowo do innych mięs więcej. Kawałek baraniny ugotować na rosół z włoszczyzną. Rosół podać z kartoflami pokrajanemi w plasterki. Przygotować sos następujący: dwie słodkie cebule pokrajać w plastry, sparzyć ukropem, odsączyć, rozpuścić w rondelku masło czy tłuszcz, jakiego zwykle w naszej kuchni używamy, włożyć cebulę, poddusić chwilę nie rumieniąc, wkroić kilka pomidorów, znów poddusić, nakoniec dodać jedno lub dwa jabłka pokrajane w drobną kostkę, kruche i kwaskowate. Kiedy jabłka zaczną się rozlatywać, włożyć w sos mięso, zagrzać i zaraz podawać. Osobno podać ryż sypki albo kartofle.

SOS DO RULADY.

Cztery jajka rozbić w garnuszku dokładnie, aby się żółtka nie odłączały od białek. Dolać dwie łyżki dobrej oliwy, sok z cytryny albo dwie łyżeczki octu, trochę soli, wstawić garnuszek w rondelek z zimną wodą, postawić na ogniu niezbyt silnym i mieszać starannie, dopóki się woda nie zagotuje. Odsunąć od ognia i mieszać dalej, nie wyjmując garnuszka z gorącej wody, dopóki sos nie zgęstnieje. Na zakończenie doprawić w miarę potrzeby solą, pieprzem, odrobiną papryki, musztardą. Bardzo dobrze smakuje, jeżeli na wydaniu wsypiemy zamiast innych przypraw kilka łyżeczek siekanego szczypiorku. Sos ten jest doskonały tak na zimno jak na gorąco. Zimny zastępuje zupełnie majonez, a jest od niego tańszy.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

ZUPA „NIC".

Dodatki: 25 gr mączki „Gustin" D-ra Oetkera, 1/4 litra wody, 1 litr mleka, 50 gr cukru, 1 paczka cukru waniljowego D-ra Oetkera, 2 jajka, trochę utłuczonego cynamonu.

Sposób przyrządzania: Rozpuścić mączkę „Gustin" w małej porcji zimnej wody, tymczasem zagotować mleko, resztę wody, cukier waniljowy i żółtka. Dodać rozpuszczoną mączkę „Gustin" i zagotować, ciągle mieszając. Gotową zupę wylać do wazy, powkładać łyżką stołową kawałki piany, ubitej z białek, posypać je cukrem i cynamonem. Zaparzyć w ten sposób pianę gorącą zupą, a następnie ostudzić zupę, wstawiając wazę do zimnej wody.

OGÓRKI Z GORCZYCĄ.

Duże nasienniki obrać ze skóry, przeciąć do połowy, wybrać środki, potem pokrajać na podłużne paski, których z dużego ogórka może wyjść 6 — 8, posolić, zostawić do drugiego dnia przyciśnięte lekko talerzykiem. Nazajutrz odcisnąć ogórki z soli, zalać ciepłym octem bez dodatków, pozostawić do drugiego dnia. Ocet zlać, użyć w gospodarstwie, do ogórków przygotować świeży. Średniej mocy ocet do marynat zagotować, dodając na litr dwa listki bobkowe, 20 ziarn pieprzu, tyleż angielskiego ziela, oraz dwa goździki, listki po zagotowaniu usunąć, bo dają niekiedy gorycz, resztę zostawić, ostudzić. Ćwiartki ogórków obtoczyć w żółtej gorczycy, ułożyć w słój, można jeszcze przełożyć kawałkami obranego chrzanu, zalać zimny octem z korzeniami, obwiązać papierem pergaminowym lub pęcherzem.

OGÓRKI Z GORCZYCĄ INACZEJ.

Nasienniki lub zielone ale duże ogórki, przekroić na ćwierci, odcisnąć zlekka w serwecie z soku, złożyć w wazę lub kamienny garnek, zalać wrzącym octem i zostawić na dwa dni. Zlać ocet, zagotować powtórnie i znów zalać ogórki. W ten sposób w przerwach po dwa dni powtórzyć zabieg trzy razy. Na słój dwulitrowy wziąć pieprzu 15 ziaren, tyleż angielskiego ziela, dwa goździki, pół ząbka czosnku, utłuc to razem dokładnie, dodać dwie łyżki ziarnek gorczycy, łyżkę utartego chrzanu, obtoczyć w tem ogórki, ułożyć w słoju, zalać dobrym octem do marynat, tym razem już zimnym.

MIZERJA NA ZIMĘ.

Nie należy przypuszczać, że mizerja zimowa będzie miała smak taki jak letnia; główną zaletą letniej jest jej smak świeżego ogórka, który w marynacie musi się zatracić. Niemniej jednak mizerja zimowa jest doskonałą przyprawą, a przytem niedrogą. Bierze się do niej ogórki pełne, nieprzejrzałe, takie jak na zwykłą mizerję, kraje tak samo oraz przesypuje na kilka godzin solą. Po odcedzeniu z soli trzeba zalać ogórki ciepłym niezbyt mocnym octem i pozostawić do drugiego dnia. Nazajutrz z tego octu osączyć i zalać świeży octem do marynat, przegotowanym z pieprzem i angielskim zielem.

Uwaga:

Marynaty konserwujemy za pomocą octu. O ile ocet jest mocny, konserwa trzyma się dobrze, zazwyczaj jednak jest wówczas bardzo kwaśna. Chcąc mieć marynatę łagodniejszą, musimy jedno z dwojga, albo dodać na litr octu pastylkę benzoesu i już z nim nie gotować, tylko po przegotowaniu dodać do gorącego octu, albo mieć marynatę na oku czy się w niej nic nie psuje i w razie gdyby ocet po pewnym czasie zrobił się słaby albo marynata miała jakiś wygląd podejrzany, zmienić go na świeży. Benzoes jest dozwolony, jednak stale to powtarzam, co za dużo, to niezdrowo. Stałego spożywania go we wszystkich przetworach należy bezwarunkowo unikać. Należy też o tem pamiętać, że trzymanie słoi w suchem a chłodnem miejscu przyczynia się do lepszej konserwacji.

PROSZĘ O GŁOS

W odpowiedzi Pani „Es" z Nr. 36.

Myśl Pani „Es" jest naprawdę piękna i mądra, tylko W. Pani, zdaje mi się przypadkowo zetknęła się z wsią, bo z ujęcia sprawy widać, że W. Pani słabo jest poinformowana o pracach prowadzonych na terenie wsi.

Propagandę lniarstwa prowadzą wiejskie organizacje zarówno wśród młodzieży, jak i wśród dorosłych. Cała Polska jest objęta siecią Kół Gospodyń Wiejskich, w których prowadzi się akcję podniesienia oświaty gospodarczej wsi, a między innemi szeroko i dużo pracuje się nad sprawą lniarską. Dla wsi na własną rękę nie można sprowadzać „osoby z kołowrotkiem" bez zezwolenia władz. Może bowiem pod pretekstem tkania przyjechać ktoś wręcz niepożądany, który „nawtyka" bibuły komunistycznej Bogu ducha winnym wieśniakom.

Jeżeli W. Pani mieszka w danej wsi, o której mowa, lub ma z nią jakikolwiek kontakt, proszę zwrócić się na piśmie do Powiatowej Organizacji Kół Gospodyń Wiejskich lub do Okręgowego Tow. Organizacji i Kółek Rolniczych w mieście, w którego zasięgu dana wieś leży, by zechcieli łaskawie przysłać do wsi instruktorkę K.G.W., któraby założyła organizację zwaną Kołem gospodyń i wtedy wieś mogłaby na b. dogodnych warunkach dostać instruktorkę lniarstwa, któraby akcję wspomnianą poprowadziła na danym terenie.

Jeżeli w danej wsi już istnieje Koło Gosp. proszę zwrócić się przez odnośną instruktorkę K. G. W., by interweniowała w Izbie Rolniczej o specjalistkę od lniarstwa, jeżeli sprawa jest naprawdę paląca. Najpierw jednak trzeba się zorganizować, trzeba nauczyć się racjonalnej uprawy lnu, następnie można dopiero myśleć o jego przeróbce na kapy i obrusy.

Może W. Pani zorganizuje zebranie w danej wsi, na którem gospodynie wypowiedzą się w sprawie przeze mnie poruszonej, następnie Panie zaproszą do siebie instruktorkę K. G. W., któraby założyła Koło Gospodyń, a po dwuletniej co najmniej wspólnej pracy, stół w każdej chacie okryłby się obrusem samodziałowym.

Powodzenia

Irena Rozdębska.

Projekt Pani Anny z Polesia p. t. „Proszę o głos", zamieszczony w numerze 32 „Praktycznej Pani", jest bardzo na czasie. Nie krytykować go, ale wszystkim zainteresowanym poprzeć go należy.

Słusznie Pani Anna z Polesia zaznacza, że dla naszej spółdzielni najwłaściwszą nazwą byłaby „Praktyczna Pani". Sądzę, że rzuconą myślą otworzenia takiej spółdzielni panie Prenumeratorki żywo się zainteresują i w czyn ją zamienimy.

Rozwijając ten projekt, dobrze byłoby prosić Redakcję „Pr. P." o wydrukowanie odpowiedniej odezwy do p. Prenumeratorek. Następnie trzebaby wybrać komitet organizacyjny spółdzielni. Na odezwę odpowiedziałybyśmy, wyrażając swoją zgodę na wpłacenie udziałów, w jakiej sumie, jakie artykuły może każda z nas posyłać czy dawać do sprzedaży i w jakiej ilości, gdzie Spółdzielnia byłaby otworzona i t. p. Mając zebrany taki materjał, komitet organizacyjny mógłby wnioskować, gdzie i w jakiej dzielnicy należy szukać lokalu i jakich rozmiarów i t d. Przy organizowaniu takiej spółdzielni, będzie dużo trudności i kłopotów, lecz nie zrażajmy się tem, gdyż myśl jest bardzo dobra i da wielu Paniom możność do zarobienia choć kilku złotych, bez specjalnego wysiłku, przy swej codziennej pracy. Te Panie, które mieszkają na wsi, mogłyby z pierwszego źródła posyłać artykuły żywnościowe albo wyroby chałupnicze — tak teraz modne płótna, kilimy i t. d. Panie z miast, różne robótki nowoczesne. Kupujących byłoby dużo, bo możnaby taniej sprzedawać niż w innych sklepach.

Warto o tem pomyśleć, swoje zdanie napisać i przy wspólnym wysiłku w czyn wprowadzić.

Wlada z Kresów.

Nasza Skrzynka

Dla Pań które hodują króliki.

Obecnie z żywieniem królików nie mamy jeszcze dużego kłopotu, oprócz podawania im paszy treściwej, urozmaicamy im pożywienie różnemi chwastami, liśćmi i t. p., lecz nadchodzi pora zimowa i o zieloną paszę będzie coraz trudniej. Zimą zaś należy im również możliwie urozmaicać pokarm, w tym celu należy już teraz przyszykować odpowiednie zapasy. W pierwszym rzędzie postarajmy się o jaknajwiększy zapas suszonych pokrzyw. Liście pokrzywy stanowią paszę rozgrzewającą, dlatego też w czasie mrozów należy dosypywać, do gotowanych kartofli, pokruszoną pokrzywę, która oprócz tego ułatwia budowę włosa i wpływa dodatnio na połysk. Pokrzywę wyrywa się z korzeniami, korzenie po opłókaniu z brudu suszy się osobno. Króliki je chętnie zimą zjadają.

Perz należy zebrać, ususzyć i dodawać do paszy.

Liście i łodygi z grochu suszone dodawać do paszy miękkiej — oczyszczają krew.

Liście paproci dodawane od czasu do czasu chronią od robaków. Obierki z owoców oczyszczają krew.

Kasztany, buczyna, żołędzie, ususzone, zmielone stanowią paszę wzmacniającą, wpływają na połysk włosa.

Oprócz wymienionych powyżej należy ususzyć trochę ziół aromatycznych: macierzankę, majeranek, koper, mięta, piołun, maruny, kminek i t. p.

W. Moryń.

— — — — — — — — —

Potrzebna do skromnego dworu kucharka-gosposia, godna zupełnego zaufania, któraby poprowadziła samodzielnie całe gospodarstwo domowe (gotowanie, zapasy zimowe, wypiek chleba i przetwory mleczne dla domu, reparacje, przepierki, sprzątanie) i zapewniła życzliwą opiekę staruszce — pani domu. Warunki skromne. Wieś zapadła, 20 km do miasta, 3 km do kościoła. Oferty dla „Podlasie" kierować proszę do Redakcji „Praktycznej Pani", załączając znaczek na dalszą przesyłkę.

Szanowne Panie!

Zwracam się do Sz. Pań z prośbą o pomoc w znalezieniu pracy.

Szukam zajęcia przy dzieciach najchętniej w charakterze nauczycielki, posiadam 6 klas gim., mogę uczyć dzieci szkolne w zakresie 4 klas dawnego typu (początki języka franc. i muzyki). Lat 26, uczciwa, pracowita, z dobrej rodziny, miła (ogólne zdanie obcych), skromnych wymagań, umiem szyć, cerować i znam się na gospodarstwie. O ile Sz. Panie zechcą mi pomóc, będę bardzo wdzięczna. Przyjmę również posadę wychowawczyni do dzieci od lat 7-miu w dużym domu. Adres w Redakcji. Dobre referencje. Odpowiedzi proszę kierować pod „Praca".

— — — — — — — — —

Poszukując wychowawczyni do dwojga małych dzieci, pozwalam sobie, jako stała czytelniczka „Naszej Skrzynki" i ja skorzystać z uprzejmego pośrednictwa Sz. Redakcji. Myślę, że tą drogą może łatwiej uda mi się znaleźć osobę odpowiednią: uczciwą, obowiązkową i taktowną. Dzieci są w wieku 3 lat i 6 miesięcy, dom katolicki, kulturalny, posada w Warszawie — pensja 40 złotych. Wymagane pranie pieluszek. Wiek wychowawczyni 28 — 35 lat.

Oferta druga: krawcowa potrzebna do szycia w domu, młoda lub w wieku średnim uczciwa i zdolna.

J. J. w Warszawie

Szanowne Panie!

Ostateczność tylko zmusza mnie szukać ratunku u Szanownych Pań. Jestem bezdzietną mężatką liczącą 37 lat. Zmusza mnie konieczność po dziewięciu latach pożycia małżeńskiego, opuścić dom i szukać schronienia u obcych ludzi. Nie mam już ani rodziców, ani też innej rodziny, któraby mogła mi przyjść z pomocą lub radą. Całą dotychczas nadzieję pokładam w Szanownych Paniach, może znajdzie się jeszcze cośkolwiek dla mnie.

Zdrowia nie mam tak silnego, ponieważ mam płuca nadwerężone, lecz pomimo to czuję jeszcze tyle sił, że mogłabym się czemś lżejszem zająć. Mam duży pociąg do interesu, gdzie mogłabym objąć posadę za kasjerkę albo coś podobnego. Blisko sześć lat pielęgnowałam obłożnie chorą matkę sama, może i mogłabym być do pielęgnowania i towarzystwa starszej chorej niewieście. Bardzo proszę o pomoc w wyszukaniu czegoś dla mnie, za co będę bardzo Paniom wdzięczna. Zamieszkuję na Pomorzu, a pochodzę z Poznańskiego.

Adres w Redakcji.

Nieszczęśliwa.

— — — — — — — — —

Szanowne Panie!

Zwracam się do wszystkich pań z uprzejmą prośbą o jakąkolwiek pracę dla męża mego, który jest nadzwyczaj zdolny i może przynieść dużo dobrego. Ma lat 33, pełen sił, energiczny, pracował jako urzędnik przez 13 lat na kolei, budowie, buchalter i szofer, zna się na ogrodzie, prowadził własne handle, można mu w zupełności zaufać i powierzyć najtrudniejsze prace, a wynik będzie zdumiewający, początkowo może pracować bezinteresownie.

Obecnie kilka lat pozostaje bez pracy, to wydaje się okropne dla niego a tembardziej dla mnie.

Świadectwa na żądanie złoży.

Z poważaniem
Janina Krzepkowska
Czeladź — Piaski, ul. Kościuszki 1.

— — — — — — — — —

Szanowne Panie!

Staję z apelem do Szanownych Pań, czyby nie wiedziały o posadzie do dzieci, dla 20 letniej panny. Ma ukończoną Szkołę Gospodarczą, zna szycie i różne robótki. Pozostaje z szacunkiem

Bronka.

— — — — — — — — —

Panienka lat 17, pracująca z powodzeniem jako korepetytorka dzieci młodszych, zgodna, niewymagająca, inteligentna, pragnie otrzymać w Waszawie demi-place, tak aby mogła uczęszczać do Szkoły Zdobniczej, albo do akademji. Przyjmie każde warunki w kulturalnym domu.

Z . W.

— — — — — — — — —

Poszukuję inteligentniejszej starszej osoby spokojnej, zdrowej i uczciwej do pomocy w gospodarstwie domowem i pomocy przy 6-cio letnim synku. Pożądana znajomość szycia i reperacji. Warunki skromne, adres mój w Redakcji.

Z. K. Międzyrzec.

— — — — — — — — —

Poszukuję służącej do wszelkiej pracy domowej (bez palenia w piecach, bo w domu centralne ogrzewanie), 6 pokoi, rodzina 3 osoby, w tem synek 5-letni, który chodzi przed południem do przedszkola, a ja sama jestem zajęta poza domem do godz. 3-ej. Pragnęłabym znaleźć osobę w wieku 25 — 35 lat, najchętniej z Zachodniej Małopolski, bezwzględnie uczciwą i zaufania godną, skromną — broń Boże nie jakąś „nieszczęśliwą" czy „zrozpaczoną" — dla dziecka łagodną, cierpliwą. Kuchnia jarska, skromna, oszczędna. Pensja zł. 20.—, mieszkanie w kuchni. Zgłoszenia tylko własnoręcznie pisane, przy podaniu domów poprzedniej pracy lub referencyj, możliwie z fotografią, którą na własny koszt zwrócę, proszę adresować: Józefa Grudzińska, Poznań, ul. Fr. Ratajczaka 14, m. 22.

Szanowne Panie!

Apel w sprawie mojej przyjaciółki akuszerki przyniósł 22 oferty i oparcie trzem osobom, miałam rację: ludzie szukają pracy i cieszy mnie, że inteligentne kobiety będąc w potrzebie nie boją się niczego. Tak być powinno — bo pani domu mając inteligentną pomocnicę o wiele lepiej czuje się — i jej praca staje się przez to więcej produkcyjną, co już ma potrosze znaczenie społeczne. Ale rozpisałam się „nie na temat" i Pani Redaktorka mnie wyrzuci o ile nie będę się streszczać. A więc nowa prośba: Dopomóżcie Panie znaleźć mojej znajomej nauczycielce, mężatce z trojgiem dzieci, najstarsze 4 lata ,osoby t. zw. na Pomorzu — Gospodyni, któraby zajęła się absolutnie wszystkiem samodzielnie. Pani domu przeszła niedawno bardzo ciężką chorobę, tak że praca zawodowa wyczerpuje ją zupełnie, ma jednak tak silne poczucie obowiązku, że zajmuje się wszystkiem, bo dotychczasowe pomocnice — wiejskie dziewczęta — nie umieją sobie dać rady, a to fatalnie odbija się na jej zdrowiu. Chodzi więc o to, żeby trafiła na osobę, któraby nietylko wykonywała wszystkie prace, związane z gospodarstwem domowem (troje dzieci i 2 pokoje z kuchnią), lecz ujęłaby ster domu zupełnie samodzielnie. Warunki lokalne: kościół, poczta i kolej na miejscu, pożądana osoba starsza i z szyciem, bo by wtedy pranie odpadło, pensja w/g umowy. Zgłoszenia pod adresem: Luzino pow. Morski, p. Anastazja Kwidzyńska, nauczycielka. Dobre traktowanie zapewnione.

Kuczyńska.

— — — — — — — — —

Szanowne Panie!

Kształcąc córkę swoją od kilku lat w domu, poszukuję dla niej odpowiedniej towarzyszki pracy i zabawy.

W bieżącym roku szkolnym przerabiam kurs klasy 5 szkoły powszechnej.

Pobyt w miejscowości letniskowej w rodzinie nauczyciela.

Utrzymanie wraz z nauką obliczam na 100 zł. miesięcznie. Adres w Redakcji.

S. K.

— — — — — — — — —

Poszukuję nauczyciela albo nauczycielki do dwojga dzieci. Dziewczynka lat 14 i chłopiec 12. Dzieci dobre i posłuszne ale zaniedbane w nauce z powodu odległości od szkoły i braku wyższych oddziałów. Chciałabym żeby nauczyciel czy nauczycielka była stanowcza ale dobra i sympatyczna. Wiek obojętny.

Mieszkamy na głuchej wsi, towarzystwa mało, do kościoła daleko, okolica ładna i zdrowa, jest radio. Mogę tymczasem dać 25 złotych miesięcznie, pokoik i całkowite utrzymanie. Poza 5-ciu godzinami pracy z dziećmi można zarobić stolarką albo haftem. Jeżeli się warunki nasze poprawią to możliwe podniesienie płacy. Listy proszę adresować: woj. Nowogródzkie, poczta Cyryn. Skrzynka pocztowa 7.

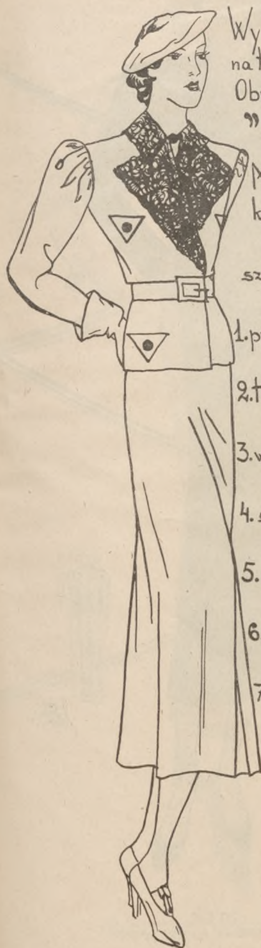
— — — — — — — — —

Szanowne Panie!

Czytając stale „Naszą Skrzynkę" zwracam się w takiej sprawie, mam do wynajęcia pokój widny słoneczny parter w ogródku, okolica Belwederu, przez ulicę jest kaplica w klasztorze i kościół, autobus chodzi też na tej ulicy, blisko tramwaj Nr. 2, pragnę znaleźć lokatorkę emerytkę staruszkę z całodziennym utrzymaniem. Zapewniam opiekę o ile trzeba, towarzystwo mej ciotki lat 78 też emerytki, dobre zdrowe pożywienie, będzie ta osoba jak w rodzinie.
Ja jestem emerytką lecz mam 3 córki, 2 dorsłe, i najmłodsza uczenica. Warunki od umowy bo różne są wymagania, reflektuję na staruszkę inteligentną z dobrej rodziny.

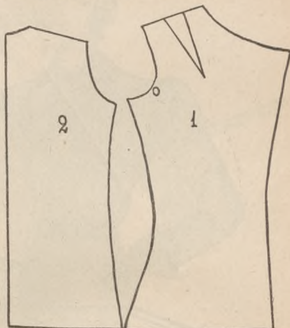
Oferty proszę kierować do redakcji „Praktycznej Pani" sub „dla wdowy H. G.".

Objaśnienie do tablicy kroju. Praktyczna Pani № 38.

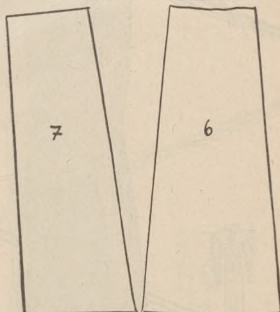


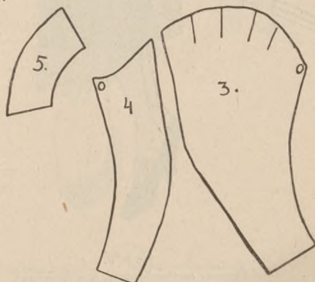
Wymiary kostjumu na tablicy kroju:
Obw gorsu: 48 cm.
" bioder: 53 cm.

Materjału na kostjum potrzeba:
2 m. 50 cm.
szerokości: 1 m. 40 cm.



1. przód żakietu
2. tył żakietu
3. wierzch rękawa
4. spód rękawa
5. kołnierz
6. przód spódnicy
7. tył spódnicy







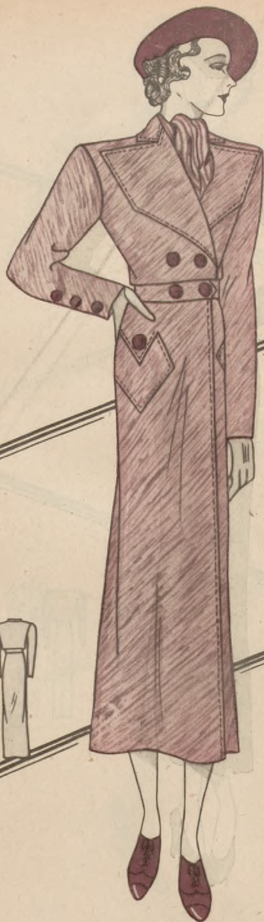
766 P. P.
Skromny kostiumik szary, przybrany czarnym lub szarym karakulem. Forma na tablicy kroju.

767 P. P.
Kostium angielski z wełny marengo.



768 P. P.
Suknia wełniana beżowa, przybrana brązowemi guzikami i takimże paskiem.

769 P. P.
Suknia brązowa z białemi klapeczkami i kamizelką.



770 P. P.
Palto angielskie beżowe, przetykane brązową nitką.



771 P. P.
Eleganckie palto z okrągłemi klapami i stębnówką.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA. Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz”, Warszawa.
Druk i Klisze w Zakł. Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz”, Warszawa, Solec 87.

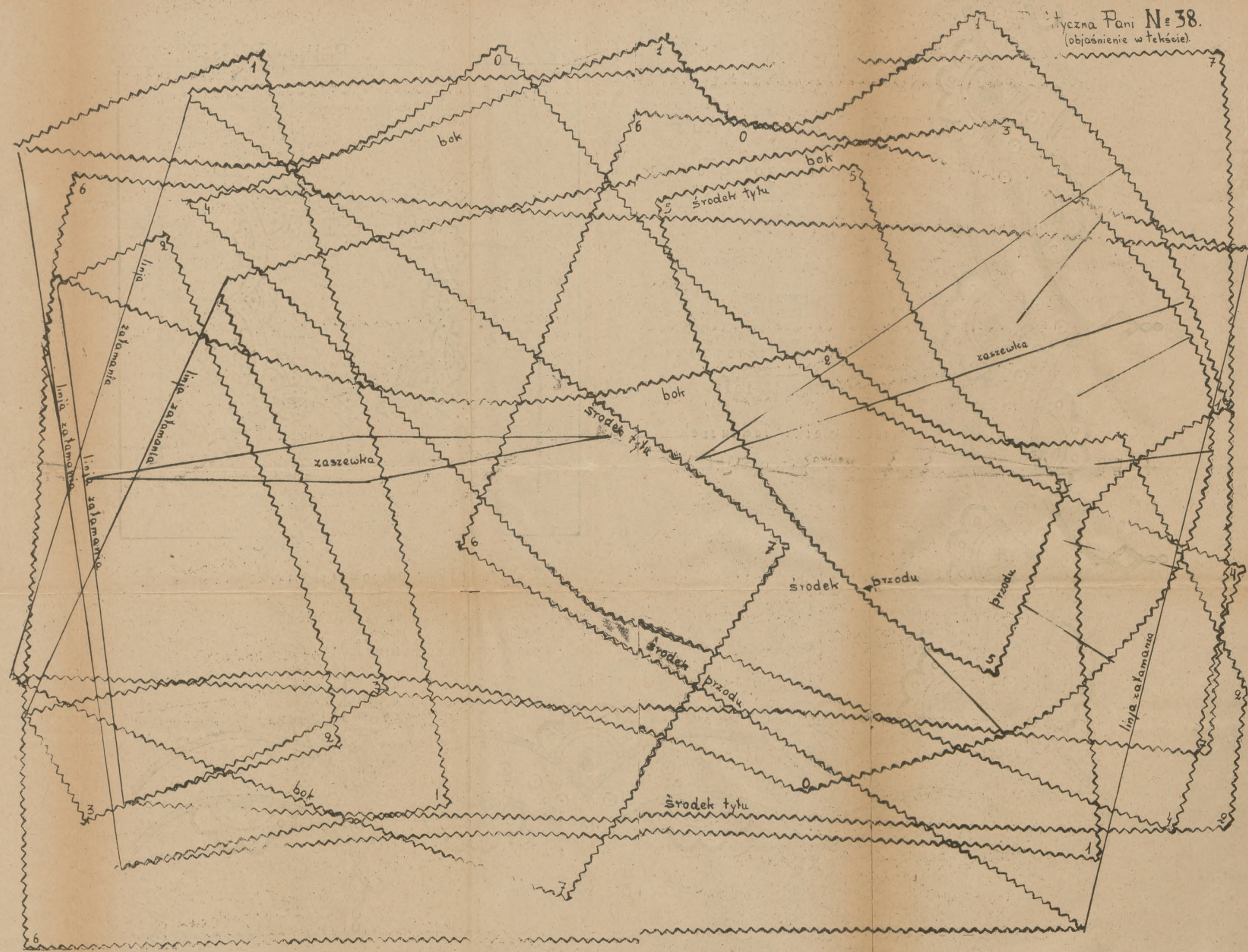
Szlak na obrus z samodziałowego płótna (motyw huculski)

Kolory:
- niebieski
- bronzowy
- żółty

ściegi: płaski, łańcuszek i węzełki.



Serwetka odpowiednia do obrusa. Zakończyć można mereżką lub frędzlą.



Praktyczna Pani № 38.
(objaśnienie w tekście).
bok
środek tyłu
linja załamania
zaszewka
środek przodu
przodu
środek
bok